TÜRKİYE'NİN GÜVENDİĞİ TARİFLER



Sofra

ARALIK 2016 / 12 SAYI: 254

Kutlama Pastaları

Lezzet hazinesi BALKABAĞI

Deniz ürünlü mezeler

Mutfakta BAHARAT kokusu

Glutensiz orman meyveli pasta

okutun, izleyin!



Yeni Yıla Özel Tatlar

Kendi peynirinizi yapmanın keyfi başka...

Özel aksesuarı sayesinde 3 çeşit taze peynirinizi evde, kendi kendinize yapın. Kahvaltılarda ev yapımı peynirin tadını dostlarınızla çıkarın.



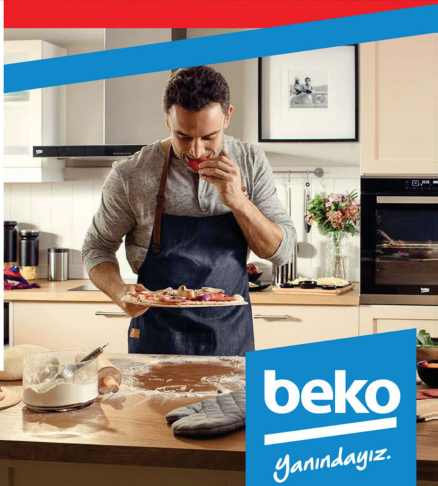




Lezzetli pizzalar için İtalyan olmanıza gerek yok

Pizza yapımında marifetinizi konuşturmaya hazır mısınız? Artık dilediğiniz gibi üstü yumuşacık, tabanı kıtır kıtır pizzalar yapabilirsiniz. Üstelik 310 °C'ye varan fırın içi sıcaklıkla, pizzanız 4-5 dakika içinde hazır!





Yeni yıl heyecanını evinize taşıyın...






TAC

içindekiler



Fotoğraf: Erkin ÖN



Esra Düzdağ
esra.duzdag@sofra.com.tr  esraduzdag

Nasıl bir 2017 istersiniz?

İnsanız, hepimizin dönem dönem karamsarlığa kapıldığı, moralimizin bozulduğu, enerji olarak yerlerde hissettiğimiz anlar oluyor tabii ki. Bazen de toplumsal olarak acının-hüznün yoğunlaştığı sınav dönemlerinden geçiyoruz... Koşullar ne olursa olsun, her insanın hayatında mutlaka şükredecek, kutlanacak bir şeyler vardır... Minik bir bebeğin aileye katılması, yeni iş, yeni bir yaş, annenizin tahlil sonuçlarının iyi çıkması, başarılı geçen bir sınav, yeni yıla sağlıklı bir şekilde adım atıyor olmak, hatta aldığımız her nefes birer kutlama sebebi... Aslında neler yaşadığımızdan çok, yaşadıklarımızı nasıl algıladığımız değil mi önemli olan?

Yeni yıla girerken kendinize bir mektup yazmaya ne dersiniz? Gelecek yıla dair niyetlerinizi, hayallerinizi yazın... Kendinize irili ufaklı hedefler koyun... Sevdikleriniz için, aileniz için, ülkemiz ve tüm dünya için iyi dileklerde bulunmanın yanı sıra lütfen ama lütfen öncelik sıralamasında kendinizi en başa yerleştirin. Unutmayın, siz mutlu, umutlu, güçlü ve enerjik olduğunuzda, ışığınız en parlak haliyle etrafınıza da yansıyacaktır. Hedefleriniz, planlarınız hayata geçtikçe kendinizi kutlamayı da ihmal etmeyin. Gerçekleştiremedikleriniz için hayıflanmak yerine, realist olun biraz! Her gün açık havada yarım saat yürüyüş yapmak, içinizde ukde kalan bir uğraşla ilgili eğitim almak, dans-müzik veya resim atölyesine katılmak, pastacılık kursuna gitmek, balkonunuzu-pencerenizi çiçeklerle donatmak, sigarayı bırakmak, bir sosyal sorumluluk projesine dahil olmak, çok istediğiniz bir seyahate çıkmak...

Bunlardan biri, birkaçı ya da hepsi olabilir listenizde... Doğum gününüzde, yıldönümünüzde sizi en mutlu edecek hediyeyi en iyi siz bilirsiniz, değil mi? Bu fikri içinizde tutup birilerinin hissetmesini bekleyerek hayal kırıklığına uğramak yerine, bunu önceden dile getirin mesela! Ya da bırakın başkalarından sürpriz beklemeyi, siz organize edin kendi kutlamanızı! Bir arkadaşımın en büyük hayali 40 yaşına girerken gökyüzünde olmakmış mesela... Geçen yıl Kapadokya'da balon seyahati ayarladı ve en yakınlarını davet etti. Bunu anlatırken gözlerindeki mutluluğu görmeliydiniz! Siz de çekinmeyin, söyleyin beklentilerinizi ya da bizzat harekete geçin!

Biz de Aralık sayısı vesilesiyle yeni yıla heyecanla, umutla, aynı masa etrafında buluşarak girelim istedik... Buna vesile olmak için de Sofra yazarları ve aşçılarının tümü kolları sıvayıp hem gözlere, hem damaklara hitap edecek şahane tarifler hazırladı. Tatlıdan tuzluya, hindiden pastaya, mezelerden balkabağına, mevsime uygun ve kutlama sofralarına yakışacak tariflerimiz sadece yeni yıla girerken değil, kış ayları boyunca sofralarınıza lezzet katacak türden... Bu arada unutmadan; dergimizle ilgili deneyimlerinizi sosyal medya aracılığıyla paylaşmanız da bizi ayrıca çok mutlu ediyor; bunu da özellikle belirtmek isterim.

2017'nin, hayatın her alanında mutlu hissedeceğiniz, hepimiz için sevgi, huzur, barış ve hoşgörü ikliminde bir yıl olmasını diliyorum.
Tadı damağınızda kalacak Sofra'larda buluşmak üzere...

SOFRA



Sahibi
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür Vekili
TUNCEL SUNAR

Yayın Direktörü: ASLIHAN SARP İŞMAN

Genel Yayın Yönetmeni: ESRA DÜZDAĞ esra.duzdag@sofra.com.tr

Yazı İşleri Müdürü: İLKNUR MİNE NARTOP mine.nartop@sofra.com.tr

Görsel Yönetmen: AYŞE YAZICI

Editörler:
SİBEL ERDEM sibel.erdem@sofra.com.tr
SELMA ŞEN selma.sen@sofra.com.tr

Muhabir: SELENAY KOÇER selenay.kocer@sofra.com.tr

Fotoğraflar: ERKİN ÖN erkin.on@sofra.com.tr

Yemek Danışmanı: ELİF Y. KORKMAZEL

Katkıda bulunanlar: DİLŞAT YAŞAR - ŞEFİKA GÜNYEL
NAZLI PİŞKİN - MELİS ÇOLAK - IRYNA OKUR
AYŞE ÜNAL - ÇAĞLAR KARAKAYA - PAKİZE HAKAN

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü ve
İnternet Yayın Sorumlusu:
ŞEFİK ÇALIK

Genel Müdür Yardımcısı: YONCA ERTÜRK ÖZEREN

Pazarlama Müdürleri:
GÖZDE GÜLERYÜZ TÜRKEL - NAZLI FEYZA ERHAN

Üretim Takip Uzmanı: UFUK CAN
Tanıtım Uzmanı: ZEYNEP DOĞAN
Grafiker: FİLİZ MORAY

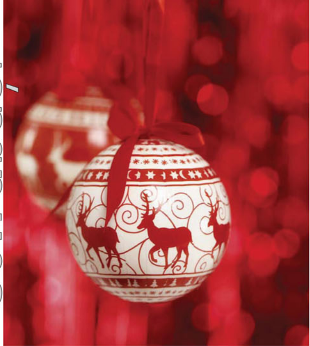
Reklam Satış Genel Müdür Yardımcısı: DİLEK GÜNEŞER
Reklam Satış Grup Koordinatörü: SEVDA TUNABOYLU
Reklam Satış Koordinatörü: MELEK GÜNÇE
Reklam Rezervasyon Tel: (0 212) 354 33 61 / 63 Fax: (0 212) 354 33 75
Bölgeler Satış Grup Koordinatörü: CAN KILINÇARSLAN
Ankara Reklam Satış Grup Koordinatörü: UMUT EREL
Güney Reklam Satış Grup Koordinatörü: SERDAR İÇERLER
Ege Reklam Satış Grup Koordinatörü: EBRU ÖLGÜN
Antalya Reklam Satış Koordinatörü: SABAHAT KILIÇASLAN

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
Marka ve Pazarlama Grup Başkanı: SİNAN KÖKSAL

ABONELİK
UFUK KOCAOĞLU
Çağrı Merkezi: **444 88 81**
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 Fax: (0 212) 354 36 31
Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel Süreli
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: MEHMET KAMİLOĞLU
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 Sancaktepe-İstanbul
Tel: (0 216) 585 90 00 - www.turkuvazmatbaacilik.com
Basıldığı Tarih: ARALIK 2016
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
Dergi İşletme Müdürü: HAKAN DEMİRCİ

sofrabaşı



Yeni yılı karşılarken

★ Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Aralık ayı boyunca yılbaşı özel workshop'larının yer aldığı eğitim programları sunuyor. Tel: (0212) 290 35 50

★ Mövenpick Hotel İstanbul, yılbaşı sofraları için eve teslim özel hindi hazırlıyor. İç pilav, kestane ve sebzelerin eşlik ettiği hindi için 2 gün önceden sipariş vermeniz yeterli. Tel: (0212) 319 29 29

★ Renaissance Polat İstanbul Hotel, 2017'yi Daphne Restaurant & Grill, Marmara Balık Lokantası ve Bar Noblesse'de özel mönüler ve canlı performanslar eşliğindeki programları ile karşılıyor. Tel: (0212) 414 18 00

★ Çırağan Sarayı yılbaşı için Tuğra Restoran'da gala yemeği, konaklama ve yeni yıl brunch'ının yer aldığı özel paketler hazırladı. Tel: (0212) 326 45 00

★ Shangri-La Bosphorus İstanbul, Shang Palace 31 Aralık gecesi için hazırladığı 8 aşamalı yılbaşı mönüsü ile Çin-Kanton Mutfağı meraklılarını bekliyor. Tel: (0212) 275 88 88

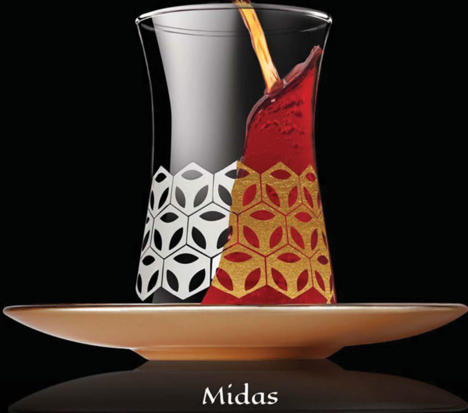
★ Hilton İstanbul Bosphorus, Dubb Indian Bosphorus yeni yılı birbirinden lezzetli Hint yemekleri ve Bollywood partisi ile karşılıyor. Tel: (0212) 315 60 00

★ Yeni yılı göl kenarında dinlenerek geçirmek isteyenler için Richmond Nua Wellness-Spa özel bir yılbaşı programı ve konaklama paketleri hazırladı. Tel: (0264) 582 21 00

★ Da Mario Kalamış, yılbaşı gecesi konuklarını İtalyan lezzetlerini kendine özgü tarzda yorumladığı yaratıcı mönüsü ile ağırlıyor. Tel: (0216) 348 23 38

★ World Halal Summit (Dünya Helal Zirvesi) 15-17 Aralık tarihleri arasında İstanbul Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'nde yapılıyor. Eş zamanlı olarak Helal Expo Fuarı da gerçekleştirilecek.

Dergimiz hakkındaki her türlü fikir ve paylaşımlarınızı, cep telefonunuzdan kısa mesaj olarak **SOFRA yazıp 1 boşluk bırakarak 4122'ye gönderebilirsiniz.** Tüm operatörlerden servis 1.60 TL olarak ücretlendirilir. Müşteri Hizmetleri: (0 216) 531 73 73




ŞİŞECAM

Hazırlayan: Mine NARTOP





2017'de daha çok gülümseyin diye

Daha mutlu bir yaşam tasarlamak ve daha çok gülümsemek için psikolog desteği ile hazırlanan Mutluluk Ajandası, her gün motive eden sözler ve egzersizler içeriyor. Keyifli ve renkli tasarımları ile yeni yıl hediyesi olarak da düşünülebilir…

Işıldayan sofralar

Linens'in gümüş, gold ve beyaz renklerin öne çıktığı yılbaşı koleksiyonu evlere yeni yıl ışıltısını taşıyor. Hem modern, hem klasik ürünlerin bulunduğu koleksiyondaki masa örtüleri, tabaklar, bardaklar, tepsiler ve farklı formlardaki şamdanlar yeni yıla göz alıcı bir başlangıç yapmak isteyenler için…



Şimdi bitteri de var!

Yıllardır severek yediğimiz Ülker Çikolatalı Gofret'in artık bitteri de var. Bitter lezzetinden vazgeçemeyenlerin çok seveceği yeni ürün özellikle kahvenin yanına çok yakışır diye düşünüyoruz.

Pratik kahvaltılık

İçim, kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi simit, peynir, çay üçlüsüne farklı bir yorum kattı ve İçim Simitle'yi piyasaya sundu. Cheddar lezzetini krem peynirle birleştiren ürünün 20 gramlık minik ve 300 gramlık bardak ambalajı bulunuyor.





Çocuklara sağlıklı atıştırmalık

Tadım, çocukların ders aralarında sağlıklı atıştırmalıklar tüketmesine katkı sağlamak için okul kantinlerine özel 30 gramlık yeni ürünler hazırladı. Yeni tadım paketlerinde "Naturel", "Klasik", "Fındık ve sultaniye üzüm" ve "Çifte kavrulmuş leblebi ve sultaniye üzüm" olmak üzere 4 farklı karışım bulunuyor.

Kahvaltıdan ara öğüne...

Nestle Nesfit, iki yeni ürünü Nesfit Granola ve Nesfit Bar'ı tüketicilerle buluşturdu. Her iki ürün de zengin tam tahıl, vitamin ve mineral içerikleri ile hem hızlı bir kahvaltı hem de besleyici bir ara öğün seçeneği olarak değerlendirilebilir.



ürünler

Hazırlayan: Mine NARTOP

Sepet sepet mutluluk!

Divan Pastanelerinin yılbaşı için hazırladığı yeni yıl sepetleri ve setleri zarafetleri ile dikkat çekiyor. Farklı lezzetleri ve ürünleri birleştiren koleksiyon, alternatif hediye arayışında olanlara zengin seçenekler sunuyor.



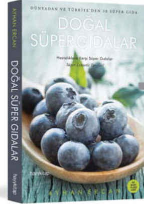


mekan

Yeni yıla doğanın kucağında girin...

Bu sene hafta sonuna gelen yılbaşını doğanın kucağında bir tatil fırsatına dönüştürmek isterseniz Kastamonu Daday'daki İksir Resort Town tam size göre. İksir'de doğal ürünlerle hazırlanmış bir sofrada yeni yılı karşılayıp, çam ormanları içinde doğa yürüyüşü yapabilir ve birçok farklı aktiviteye katılabilirsiniz. www.iksirresorttown.com

Kitaplık



Türkiye'nin süper gıdaları

TABDER (Tüm Aktar Baharatçı Tıbbi ve Aromatik Bitki Yetiştiricileri Derneği) Başkanı Ayhan Ercan'ın tıbbi aktarlıktan gelen tecrübesi ile hazırladığı Doğal Süper Gıdalar, Hayy Kitap tarafından yayınlandı. Kitapta sağlığa faydalı destekleyici reçeteler ve süper gıdalarla hazırlanmış tarifler yer alıyor.

Kalbinizi koruyun

Türk Kardiyoloji Derneği, kalp dostu sağlıklı beslenmenin önemine dikkat çekmek üzere "Kalp Dostu Yemek Tarifleri" kitabını hazırladı. TKD üyelerinin bilimsel katkı yaptığı kitabı yemek bloğu yazarı Nilgün Bodur ve Diyetisyen Prof. Dr. Murat Baş yayına hazırladı. Kitaba www.kalbinidinlesen.com adresinden ücretsiz ulaşılabiliyor.









BOĞAZ'DA LEZZETİN YENİ ADRESİ

İstanbul'un en güzel manzarası Boğaz'a karşı olandır; ancak Ma-i Café Restaurant'ın tek alametifarikası nefes kesen Boğaz manzarası değil.

Zengin serpme kahvaltısı ve dünya mutfağından seçkin lezzetler barındıran menüsü ile Sarıyer'de Eski Büyükdere İskelesi'nin içinde bulunan Ma-i Café Restaurant, şehrin kalbinde huzur bulacağınız Boğaz'a nazır yemekler için sizi bekliyor.

Ma-i
Café-Restaurant
ESKİ BÜYÜKDERE İSKELESİ

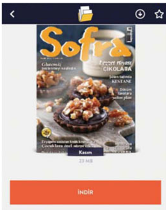
1853 ESKİ BÜYÜKDERE İSKELESİ

www.eskibuyukdereiskelesi.com
Tel: 0212 234 36 16 Fax: 0212 234 36 18 Email: info@eskibuyukdereiskelesi.com

www.sofra.com.tr

Her gün yeni bir mönü önerisi, mutfakta kolayca uygulayabileceğiniz pratik bilgiler, dünya ve Türk Mutfağı'ndan enfes örnekler ile Sofra'ya özel yemek tarifleri www.sofra.com.tr'de sizleri bekliyor.











Sofra Dergisi digital platformlarda

Sofra Dergisi'ne güncel olarak dijtal platformlardan da ulaşabilirsiniz. Sofra Dergisi'nin IOS uygulamasını App Store'dan indirebilirsiniz. Öte yandan Turkcell Dergilik, Dijimecmua, Dmagz ve Magzter gibi uygulamalardan da Sofra Dergisi'ne dilediğiniz gibi ulaşabilirsiniz.





www.sofra.com.tr'de geçen ay

Ayın en çok tıklanan haberleri

Geride bıraktığımız Kasım ayında sofrasını lezzet şölenine dönüştürenlerin ilk adresi yine sofra.com.tr oldu. Yılların birikimiyle oluşturulan ve sizinle paylaşılan tarifler arasında en çok ilgi çeken ise "En Pratik 10 Akşam Yemeği" adlı galerimiz oldu. Hem pratik hem de lezzetli yemekler yapmak isteyenler bu tariflere büyük ilgi gösterdi.

Facebook

Sofra Dergisi Facebook sayfası on binlerce takipçisiyle rakipsiz olmaya devam ediyor. Peki Facebook sayfamızda neler var; 10 binden fazla tarife erişim, yemek yapmanın püf noktaları, Türk ve dünya mutfağı hakkında en ilginç bilgiler, sağlıklı yaşamın sırlarını içeren güncel haberler sizleri Facebook sayfamızda bekliyor.



Twitter

Twitter'da da Sofra Dergisi'ni takip edebilir, enfes yemek tariflerine, sağlıklı yaşam sırlarına, güzel yemek yapmanın püf noktalarına anında ulaşabilirsiniz.

Instagram

Mekan ve menü önerilerinin yanında derginin hazırlık sürecine şahitlik edebileceğiniz, birbirinden özel tariflerin ve önerilerin yer aldığı instagram sayfamızı takip etmeyi unutmayın!





Yeni yıla yepyeni tatlar



İdil Çimrin

Yepyeni bir yıla merhaba derken farklı tatlarla donatılmış geniş masalarda buluşmak, ağız tadıyla güzel dilekleri birlikte dilemek isteyenler için İdil Çimrin, aile geleneği yeni yıl mönüsünü paylaştı bizlerle...

Üzüm şırası
(6-8 kişilik)

- 1 salkım sarı üzüm
- 1 salkım kırmızı üzüm
- 10 su bardağı su
- Yarım su bardağı tozşeker

ÜZÜMLERİ tanelerine ayırıp iyice yıkayın. Tencereye alıp, üzerine su ekleyin ve kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tülbentten geçirin. Üzerine tozşeker ilave edip, tozşeker eriyene dek karıştırın. Buzdolabında iyice soğutup servis yapın.

Stilist: Selma ŞEN Fotoğraflar: Erkin ÖN

KEŞTANE BEĞENDİLİ YEŞİL PİRZOLA



6 kişilik

Kestane beğendi için:
1 kg haşlanmış kestane
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı toz kişniş
1 çay kaşığı kimyon
Tuz, karabiber

Yeşil pirzola için:
500 gram kuzu pirzola
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 diş sarmısak
2 su bardağı ekmek kırıntısı
1-2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı hardal

1 KESTANE beğendi için kestanelerin kabuklarını temizleyip, tencereye alın. Üzerine süt ve su ilave edip, blenderden geçirin. Kişniş, kimyon, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Ocağa oturtup, karıştırarak ısıtın.

2 Yeşil pirzola için maydanoz, dereotu, sarmısak ve ekmek kırıntısını birlikte rondodan geçirin. Zeytinyağı ekleyip karıştırın ve kenara alın.

3 Pirzolaları ızgarada veya yapışmaz yüzeyli tavada yağsız olarak önlü arkalı pişirin. Üzerlerine hardal sürüp, maydanozlu karışıma bulayın

4 Kestane beğendiyi ocakta sürekli karıştırarak ısıtın ve servis tabağına yayın. Üzerine yeşil pirzolaları yerleştirip ılık servis yapın.

ÇITIR PİLAV



6-8 kişilik

2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı tel şehriye
50 gram antepfıstığı
50'şer gram fıstık ve badem
Tuz, karabiber

PİRİNCİ yıkayıp, suyunu iyice süzün. Sıvıyağ ve zeytinyağını tencereye alıp pirinci ilave edin. Tel tel dökülene dek karıştırarak kavurun. Üzerine su ekleyip karıştırın. Kaynayana dek harlı, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene dek kapağı kapalı olarak pişirin. Ocaktan almaya yakın tuz ve karabiberini ayarlayın. Ocaktan alıp harmanlayın ve 5-10 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde tel şehriyeyi tereyağında kavurun. İnce kabukları temizlenmiş fıstık, badem ve antepfıstığı ilave edip iyice kavurun. Pilavı servis tabağına alın. Üzerine tel şehriyeli karışımı yayıp servis yapın.

PANCARLI KITIR KREP KATLARI



4-6 kişilik

Krep için: 1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı un, tuz

Krep panesi için: 2 adet yumurta
2 su bardağı ekmek kırıntısı

Pancarlı harç için: 1 kg pancar
1 diş sarmısak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram ufalanmış beyaz peynir

KREP için yumurta, süt, zeytinyağı, un ve tuzu iyice çırpıp akışkan bir hamur elde edin. Krep tavasını ısıtıp, krep hamurundan 1 çorba kepçesi alın ve tavanın ortasına dökün. Hızlıca sallayarak yuvarlak şekil almasını sağlayın. Bir tarafı pişince diğer tarafını çevirin. Krep hamuru bitene dek işleme devam edin.

Pişen krepleri panelemek için teker teker önce çırpılmış yumurtaya sonra ekmek kırıntısına bulayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsilerine yan yana yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.
Pancarlı harç için pancarların kabuklarını temizleyip, rendeleyin. Dövülmüş sarmısakla birlikte tavaya alın ve zeytinyağında karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp peynirle harmanlayın. Pişen krep katlarının aralarına pancarlı harcı yayıp, üst üste yerleştirin ve servis yapın.

PORTAKALLI BALKABAĞI TATLISI



4 kişilik
1 kg balkabağı
2 adet portakal
3 su bardağı tozşeker
Yeteri kadar su

Süslemek için:
Krokan, kaymak ve antepfıstığı

BALKABAĞINI geniş bir tencereye dizin. Üzerine kabuğu ile birlikte halka doğranmış portakal dilimlerini koyun. Tozşeker serpip, kabakların yarısına gelecek kadar su gezdirin ve tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte balkabakları yumuşayana dek pişirin. Daha sonra servis tabağına dilediğiniz şekilde yerleştirin. Üzerlerine küçük parçalara ayrılmış krokan serpin. Kaymak ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Aşçının notu:
Arzu ederseniz pişen portakal dilimlerini fırınlayıp çıtır hale getirebilirsiniz.

Aklınızda bulunsun...
Krokan yapmak için balkabaklarını pişirdiğiniz şerbeti biraz daha kaynatıp karamel haline getirebilirsiniz. Daha sonra içine irice kırılmış ceviz ilave edip, pişirme kağıdı üzerinde soğutarak, pratik bir krokan hazırlayabilirsiniz.





Yeni yılda ilham veren kutlamalar için her şey Metro'da!

metro-tr.com /Metrotoptancimarket YouTube /metrotoptancimarket Instagram metroturkiye @MetroTR 444 50 40

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ

Yüzde 100 – mutfakta saklama alanından ödün yok

Her mutfak, sahibinin yer ihtiyacına uygun düzenlenebilir



Her mutfak, sahibinin yer ihtiyacına uygun düzenlenebilir.

Gelecekteki mutfakta yeterli saklama alanının oluşturulması ve her kullanıcının kendine uygun bir mutfağa sahip olması için önemli detaylar dikkate alınmalıdır. Daha planlama esnasında bireysel saklama alanı ihtiyacı, kişisel alışveriş alışkanlıkları vb. üzerine önceden düşünmek fayda getirir. Blum' un alan planlayıcısı bu konuda değerli bir yardımcıdır.

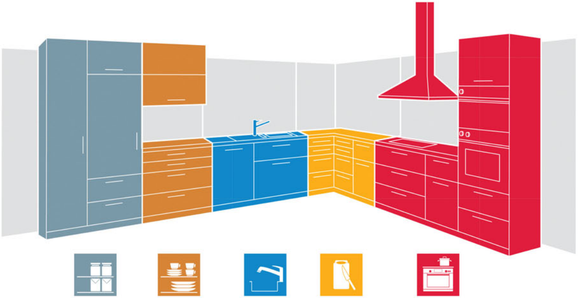
Her araba alımında, beygir gücü, ama aynı zamanda seçilen aracın hangi renge ve donanıma sahip olması gerektiği hakkında etraflıca düşünülür. Yeni bir mutfak alımı, benzer şekilde büyük bir yatırım demektir. O halde neden, hangi mutfağın son kullanıcıya uygun olduğu ve hangi kişisel ihtiyaçlara cevap vermesi gerektiği zamanında belirlenmesin. Ve bu, yeni mutfağın daha planlanması aşamasında yapılmasın!

Mutfağı daha planlama esnasında "doldurma"

Blum' un alan planlayıcısı ile mutfak planı son derece kolay yapılır. Bu geliştirilmiş online program kullanılarak eşyalar seçilir ve mutfakta saklanması istenen gereçlerin ve erzakların miktarı belirlenir. Pratik dolap çözümleri ile ilgili fikirler de burada bulunabilir. Alan planlayıcı, mutfak planlayıcısı ile yapılacak görüşme için mükemmel bir ön hazırlıktır: Yeni mutfağında ne istediğini gerçekten bilen biri, kendine tam olarak uyan bir mutfağa sahip olur.

Blum alan planlayıcısı nasıl çalışıyor:

Program, www.blum.com/zonenplaner











Saklama alanı planlamasında 5 mutfak alanını (stoklama, saklama, yıkama, hazırlama, pişirme) düşünmek: Blum alan planlayıcısı, bu konunun neden önemli olduğunu gösterir.

L tipi mutfak

Ada mutfak

Çift cephe mutfak

U tipi mutfak

adresinde online başlatılır ve cihaz bir kez online olduğunda offline olarak da çalışır. Uygulama, bilgisayarlar, tabletler ve mobil cihazlar için tasarlanmıştır. Kullanıcı, kişisel saklama alanı planlaması için "eşyalarım" başlığı altında yardım alabilir: Önerilen mutfak alanlarından birinde saklamak istediği eşyaları tıklayarak seçer ve böylece tüm kişisel eşya listesini belirler. Mutfak planını daha tam olarak şekillendirememiş olanlar, yeni mutfakları için "mutfak örnekleri" başlığı altında değerli öneriler bulabilirler.

İlginizi mi çekti? O zaman **www.blum.com/zonenplaner** adresine girip deneyin ve hayalinizdeki mutfağa ulaşmak için büyük bir adım atın.



Eşyaların miktarı hane halkı büyüklüğüne ve alışveriş alışkanlıklarına göre değişir. Blum' un alan planlayıcısı bu konuda değerli bir yardımcıdır!



Blum' un erzak dolabı SPACE TOWER gerçek bir saklama alanı mucizesidir; yüksekliği, genişliği ve derinliği isteğe göre esnek planlanabilir.





Dilşat Yaşar

• dilsat@lokmalokma.com • www.lokmalokma.com

Mevsimin bizlere sunduğu tüm nimetleri değerlendirip sofrasını çeşitlendiren Dilşat Yaşar, pek çok farklı tadı aynı mönüde buluşturmayı başarıyor. Tüm bunları yaparken lezzetten ödün vermeyen Dilşat Yaşar'ın tarifleriyle konuklarınıza şölen tadında sofralar hazırlayabilirsiniz.

Şölen sofralarına



OTLU PİLAV



6-8 kişilik
2 su bardağı baldo pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
12 diş sarmısak
2 su bardağı et veya tavuk suyu
1'er çay kaşığı tozşeker ve tuz
Yarım demet maydanoz
7-8 dal kişniş, 4 dal taze kekik
4 dal taze soğan, yarım limon
Servis için: Kıyılmış yeşillik

PİRİNCİ iyice yıkayıp süzülmesi için süzgece alın ve 2 saat dinlendirin. Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. Pirinç ve kıyılmış sarmısak ekleyip 10 dakika kısık ateşte soteleyin. Ilık et veya tavuk suyu ilave edip ocağı orta ateşe getirin. Tuz ve tozşeker ekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısın. Sapları ayıklanıp kıyılmış maydanoz, kişniş, kekik ve soğanı ilave edip harmanlayın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekene dek yaklaşık 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika dinlendirin. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu ekleyip harmanlayın. Arzuya göre kıyılmış yeşillikle birlikte servis yapın.

DAĞ MANTARLI ÇORBA



6-8 kişilik
1 çay bardağı kuru porçini mantarı
Yeteri kadar su, 1 çay kaşığı safran
350 gram shitake mantarı
450 gram kestane mantarı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 diş sarmısak
1 adet kırmızı soğan
5 su bardağı ılık et veya sebze suyu
Yarım çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tuz
Üzerine: Bir tutam safran, 2 dal kekik
Servis için: 2-4 dilim ekmek
1 çorba kaşığı tereyağı, 1 diş sarmısak

1 PORÇİNİ mantarını genişçe bir kaseye koyup üzerine 1 çay bardağı sıcak su dökün ve 10 dakika suda bekletin. Safranı da 1 çay bardağı sıcak suyun içine atın. Diğer mantarları da nemli bir bez ile silin, gerekirse soyun ve ince doğrayın.

2 Tereyağı ve zeytinyağını orta boy çelik tencereye alın. Shitake mantarı, kestane mantarı, dövülmüş sarmısak, küp doğranmış soğan ve bir çay kaşığı tuzu ekleyin. Ara sıra karıştırarak hepsini birlikte 10 dakika pişirin. Sudaki porçinileri çıkarıp, sıkın ve ince doğrayıp tencereye ekleyin.

3 Safranlı suyu süzerek, suyunu çorbaya ilave edin. Ilık et suyunu ekleyip karıştırın. Kalan bir çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiberi ilave ettikten sonra tencerenin altını kısıp 20 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp, üzerine safran ve kekik serpin.Servis için tereyağı ve dövülmüş sarmısağı tavada hafifçe çevirin. Ekmekleri tavaya alıp önlü arkalı kızartın ve çorbayla birlikte servis yapın.

Stilist: Selma ŞEN Fotoğraflar: Erkin ÖN



ÇİKOLATALI VE ARMUTLU ISLAK KEK



6-8 kişilik
240 gram bitter çikolata
1 su bardağı tereyağı
1 çay bardağı tozşeker
3 adet yumurta
200 gram badem unu

Armutları pişirmek için:
4 adet kış armudu
Altı buçuk su bardağı su
1 su bardağı tozşeker

ARMUTLARI pişirmek için su ve tozşekeri tencereye alın. Orta ateşte tozşeker eriyene dek karıştırın. Armutları sapı üzerinde kalacak şekilde düzgün biçimde soyun. Kaynayan şekerli suda 20 dakika yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Ayrı bir yerde tereyağı ve tozşekeri mikser yardımıyla krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine birer birer yumurta ekleyip çırpmaya devam edin. Badem unu ilave edip karıştırın. Erimiş çikolatayı katıp karıştırın. 25 cm'lik yuvarlak kek kalıbını yağlayın. Kek hamurunu döküp, üzerine armutları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Ortası yumuşak, ıslak, brownie kıvamındaki keki ılık olarak servis yapın.

FIRINDA AYVALI PORTAKALLI HİNDİ



6-8 kişilik

1 adet bütün hindi (5-6 kg), 4 litre su, 3 adet kereviz sapı
1'er adet havuç, soğan ve pırasa, 4 çorba kaşığı deniz tuzu

Hindiye sürmek için: 4 diş sarmısak
Yarım çay kaşığı tuz, 4 yaprak adaçayı
1 dal biberiye, 5 çorba kaşığı tereyağı, bir tutam karabiber

Hindi ile birlikte pişirmek için: 1 adet portakal
3 dal biberiye, 10 yaprak adaçayı, 10 adet kereviz sapı

Fırın sebzeler için: 1'er adet ayva ve patates
300 gram balkabağı
10 adet arpacık soğan, 1 çay kaşığı tuz
1 baş kabuklu sarmısak, 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Sos için: 2 su bardağı hindi suyu
2 çorba kaşığı un, bir tutam karabiber

1 HİNDİYİ tencereye yerleştirip, üzerini dört parmak geçecek kadar bol tuzlu suda en az 6 saat dinlendirin.

2 2 litre suyu hindinin sığabileceği çelik bir tencereye alın. Üzerine kereviz sapı, irice doğranmış havuç, bütün soğan ve kabaca doğranmış pırasayı ekleyip, orta ateşte kaynatın. Deniz tuzu ekleyip altını kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kalan 2 litre soğuk suyu ilave edip, hindiyi göğsü tencerenin tabanına gelecek şekilde yerleştirin. Kapağını kapatıp, buzdolabına yerleştirin ve 5-6 saat dinlendirin. Hindiyi tencereden alıp, kurulayın. 2 saat oda sıcaklığında dinlendirin.

3 Hindiye sürmek için sarmısak, tuz, adaçayı ve biberiye yapraklarını birlikte havanda dövün. Üzerine karabiber ve tereyağı ekleyip iyice karıştırın. Hindiyi göğüs tarafı yukarı gelecek şekilde tezgaha alın. Elinizle derisi ile eti arasını parçalamadan açın ve sarmısaklı karışımı sürün. Kalan sarmısaklı karışımı üzerine sürün. Karın boşluğuna kürdanla delikler açıp, fırın tepsisine yerleştirin. Etin yumuşak olması için fırının içine bir kaba su koyun. Hindinin etrafına dilimlenmiş portakal, biberiye, adaçayı ve kereviz sapı serpiştirin. Tüm tepsi yerine sadece hindiyi pişirme kağıdı ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 2-3 saat pişirin. Yarım saatte bir fırında biriken suyla hindiyi ıslatın. Fırından alıp, üzeri kapalı olarak 45 dakika dinlendirin.

4 Fırın sebzeler için orta boy bir fırın kabına irice doğranmış ayva, balkabağı, patates, kabukları temizlenmiş arpacık soğan, sarmısak, tuz ve zeytinyağını alıp harmanlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ara sıra karıştırarak 40 dakika pişirin.

5 Sos için hindiyi pişirdiğiniz fırın kabında biriken sudan 2 su bardağı alıp, geniş bir tavaya aktarın. Un, tuz ve karabiber ekleyip ocağa oturtun ve koyulaşana dek karıştırarak pişirin.

6 Hindiyi servis tabağına alın. Yanlarına fırın sebzeleri serpiştirin. Sosla birlikte servis yapın.

Aşçının notu:

- Bol tuzlu suda hindi veya tavuğu bir gece bekletmek, etin yumuşak ve sulu olmasını sağlar.
- Hindinin pişip pişmediğini anlamak için hindinin en kalın noktasına kürdan batırın, suyu şeffaf çıkıyorsa pişmiş demektir.

TARATOR VE NARLI SALATA EŞLİĞİNDE HAVUÇ KÖFTESİ



4-6 kişilik

Havuç köftesi için: 350 gram havuç
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta, 150 gram beyaz peynir
1 adet küçük boy soğan
5 dilim taze ekmek içi, bir tutam tarçın
1 çay kaşığı nane, 50 gram parmesan
1 çorba kaşığı un
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Tepsi için: 2 çorba kaşığı un
Kızartmak için: 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Tarator için: 2 dilim bayat ekmek
4 diş sarmısak, 2 çorba kaşığı nar ekşisi
10 adet ceviz içi, 1 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşık zeytinyağı

Narlı salata için: 2 adet havuç
1 paket bebek roka, yarım nar
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Yarım limon, 1 çay kaşığı tuz

1 HAVUÇ köftesi için havuçları soyun. Zeytinyağı ve tuz ile harmanlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin.

2 Ilındıktan sonra derin bir kaseye rendeleyin. Üzerine yumurta, beyaz peynir, rendelenmiş soğan, kabukları alınıp ufalanmış taze ekmek içi, tarçın, nane, rendelenmiş parmesan, un, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp elinizle şekil verin. Unlanmış tepsiye alıp, üzerlerine biraz un serpin. En az 1 saat buzdolabında dinlendirin. Kızgın sıvıyağda kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın.

3 Tarator için bayat ekmeği ıslatın, iyice sıkıp ufalayın. Bir kasede dövülmüş sarmısak, nar ekşisi, dövülmüş ceviz, zeytinyağı ve tuzu iyice karıştırın veya blenderdan geçirin. Üzerini streç film ile kapatarak servis yapana kadar bekletin.

4 Salata için havuçları sebze soyacağı ile şeritler halinde dilimleyin. Roka yaprakları ve narla harmanlayın. Ayrı bir yerde zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu ve tuzu tel çırpıcı ile çırpıp salatanın üzerine gezdirin.

5 Havuç köftelerini servis tabağına alın. Yanına narlı salatayı yerleştirin. Taratorla birlikte servis yapın.

Yeni başlangıçlar, eşsiz sofralar...

Yeni yılı karşılamak için sabırsızlandığımız bugünlerde size en özel kutlamayı yaşatacak tüm parçalar Korkmaz'da...

KORKMAZ

Royal
Bardak Seti
61 Parça ₺1.199
A9302

Bone Selection
Bone Porcelain
86 Parça Yemek Takımı
₺1.749
A8416

Kumru
Bone Porcelain
90 Parça Yemek Takımı
₺4.749


A8850



Hasbahçe



A9507	Altın Şişe 2 Parça	₺385.00
A9501	Ayaklı Kadeh Seti 6 Parça	₺299.00



S Collection
Fine Bone Porcelain
86 Parça Yemek Takımı
₺1.599


A8807

Bianca Collection
Super White Hard Porcelain
86 Parça Yemek Takımı
₺915.00


A8034

En özel misafirleriniz için...



Sahra Gold
Çatal Kaşık Seti
89 Parça Deri Sandıklı
₺1.299


A2396

Vazgeçilmez lezzet sırrınız olacak bu seçkin koleksiyona **mutfağınızda yer açın.**

Lezzet dolu mutlu yıllar

KESTANELİ PİLAVLI HİNDİ (12 kişilik)

- 6-7 kg'lık bütün hindi
- Hindiyi marine etmek için:
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet limonun suyu • 2 çorba kaşığı bal
- 2 diş dövülmüş sarmısak
- 3 çorba kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Bağdat Selection Kekik
- 1 tatlı kaşığı Bağdat Selection Pul biber
- 1 çay kaşığı Bağdat Selection Karabiber

Pilav için: 4 su bardağı pirinç

- 6 su bardağı su • 200 gram tereyağı • Tuz
- Bir tutam safran
- 750 gram haşlanmış kestane

Brüksel lahana için:

- Yarım kg brüksel lahanası • Yeteri kadar su
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı • Tuz

HİNDİYİ marine etmek için tüm malzemeyi geniş bir kapta karıştırın. Hindiyi yıkayıp süzdükten sonra fırın tepsisine yerleştirin. Marine karışımını üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 2,5-3 saat pişirin.

Pilav için pirinci tuzlu suda 15 dakika bekletip süzün ve bol suyla yıkayın. Suyu tencereye alıp, kaynatın. Az su ile açtığınız safran ile tuzu ekleyin. Pirinci katın ve önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Eritilmiş tereyağı ile haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestaneyi ilave edin. Şöyle bir karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp 15 dakika demlenmeye bırakın.

Brüksel lahananın dış yapraklarını temizleyin ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. Tuz katın ve yumuşayana kadar haşlayıp, süzün. Zeytinyağında 2-3 dakika çevirin. Hindiyi kestaneli pilav ve brüksel lahanası ile birlikte servis edin.





Heybetli ve lezzetli balkabağı

Soğuk kış günleri için iyi bir besin kaynağı olan, mevsimin gözdesi balkabağını çorbadan etli türlüye, pastadan keke kadar tatlı-tuzlu tariflerde kullanıp, masasına buyur eden Iryna Okur'un balkabaklı tarifleri denenmeye değer...



Tarifler, fotoğraflar ve styling:
Iryna OKUR
instagram.com/okurlar
iraokur@gmail.com

BALKABAKLI KARNABAHAR ÇORBASI



6 kişilik
2 dilim balkabağı, 1 adet soğan
3 adet kereviz sapı, 1 adet havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
2 diş sarmısak
5 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı su, tuz
Yarım orta boy karnabahar
Yarım çay kaşığı kekik ve kimyon

Servis için: Pulbiber, krema
Kavrulmuş kabak çekirdeği, nane

YEMEKLİK doğranmış soğan, kıyılmış kereviz sapı ve doğranmış havucu zeytinyağında 5-6 dakika karıştırarak soteleyin. Rendelenmiş zencefil ve irice doğranmış sarmısak ilave edip 2 dakika daha soteleyin. Üzerine sebze suyu, su, dilimlenmiş balkabağı, çiçeklerine ayrılmış karnabahar, kekik, kimyon ve tuz ekleyip yaklaşık 30 dakika sebzeler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Servis tabaklarına alın. Üzerlerine pulbiber serpip, krema gezdirin. Kabak çekirdeği ve dilediğiniz yeşilliklerle süsleyip servis yapın.









BALKABAKLI TÜRLÜ



4-6 kişilik

- 450 gram doğranmış balkabağı
- 1 kg dana bonfile
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet soğan
- 1 adet chili biberi
- 2-3 adet domates
- 2 adet havuç
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 adet defne yaprağı
- 2 su bardağı et suyu
- 2-3 dal maydanoz
- Tuz, karabiber

Sos için: 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu, 3-4 diş sarmısak
- 3 çorba kaşığı hazır wok sos
- 1 tatlı kaşığı esmerşeker
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil

SOS için rendelenmiş limon kabuğu, dövülmüş sarmısak, wok sos, esmerşeker ve zencefili karıştırın. Küp şeklinde doğranmış bonfileyi sosla karıştırıp, 30 dakika dinlendirin. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Eti tavaya alıp, üzerine un serpin ve karıştırın. Rengi dönene dek kızartın. Küp doğranmış soğan ekleyip, 2-3 dakika soteleyin. Doğranmış chili biberi ilave edip 1 dakika daha soteledikten sonra ocaktan alın. Ayrı bir tavaya doğranmış domates, havuç, domates salçası, biber salçası, defne yaprağı, et suyu ve etli karışımı alıp, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Doğranmış balkabağı ilave edip kapağı kapalı olarak 30-40 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Wok sosu büyük marketlerden temin edebilirsiniz.

BALKABAKLI DONDURMA



14 kişilik
3/4 su bardağı balkabağı püresi
1 su bardağı krema
2 su bardağı yoğunlaştırılmış süt
1 tatlı kaşığı baharat karışımı
1 paket vanilya

Balkabağı püresi için:
1 dilim balkabağı
2 çorba kaşığı su

Yoğunlaştırılmış süt için:
5 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker

Baharat karışımı için:
2 çorba kaşığı toz tarçın
1 çorba kaşığı toz zencefil
Bir buçuk tatlı kaşığı toz muskat
1 tatlı kaşığı toz karanfil
Çay kaşığının ucu ile toz anason
Yarım tatlı kaşığı toz kakule

1 BALKABAĞI püresi için balkabağını küçük dilimleyip tencereye alın ve su ilave edip kapağı kapalı olarak yumuşayana dek haşlayın. Ilındıktan sonra blenderden geçirip kenara alın.

2 Yoğunlaştırılmış süt için süt ve tozşekeri tencereye alın. Kısık ateşte sütün miktarı yarı yarıya azalana dek pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

3 Baharat karışımı için tüm baharat malzemesini iyice karıştırın. Cam bir kavanoza alıp, kapağı kapalı olarak saklayın.

4 Balkabaklı dondurma için 3/4 su bardağı balkabağı püresi, 1 su bardağı krema, 2 su bardağı yoğunlaştırılmış süt, 1 tatlı kaşığı baharat karışımı ve vanilyayı karıştırıp dondurma kalıplarına dökün. En az 4-5 saat iyice donana dek derin dondurucuda bekletip servis yapın.

Şifa niyetine...

Balkabağı harika bir beta-karoten kaynağıdır. Sebze-meyvelerden elde edilen ve vücutta A vitaminine dönüşen beta-karoten ise birçok kanser çeşidini önlemeye yardımcı olur. Bir küçük tabak balkabağı, günlük beta-karoten ihtiyacının yüzde 25'ini ve C vitamini ihtiyacının yüzde 10'nunu karşılar. Ayrıca iyi bir lif kaynağıdır. Kabakta bulunan C vitamini vücudun enfeksiyonlara karşı savaşmasına yardımcı olur. Kurutulmuş ya da kavrulmuş kabak çekirdeği yağı, çinko ve doymamış yağ asidi kaynağıdır. Bu yağ asitleri prostat problemlerinin giderilmesinde önemli rol oynar.



100 gram taze balkabağında...

BESİNLER VE KALORİ	
Kalori	33
Protein	1 gram
Karbonhidrat	7.9 gram
Kolesterol	-
Yağ	0.3 gram
MİNERALLER	
Fosfor	26 mgr
Kalsiyum	25 mgr
Demir	0.4 mgr
Potasyum	280 mgr
Sodyum	2 mgr
VİTAMİNLER	
A vitamini	6400 IU
B1 vitamini	0.03 mgr
B2 vitamini	0.05 mgr
B3 vitamini	0.6 mgr
C vitamini	15 mgr
E vitamini	1.8 mgr

BALKABAKLI ÇİKOLATALI PASTA



10-12 kişilik

Pandispanya için:
- 2 dilim balkabağı
- Bir buçuk su bardağı un
- 4 çorba kaşığı kakao
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı vanilya
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı su
- Yarım su bardağı kefir
- 170 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı tozşeker
- Yarım su bardağı esmerşeker
- 3 adet yumurta
- 1 adet yumurtanın sarısı

Krema için:
- 170 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı+2 çorba kaşığı pudraşekeri
- Yarım kg pastörize taze peynir
- 2 dilim balkabağı
- 2 çorba kaşığı su
- Bir tutam turuncu gıda boyası (tercihe göre)

Çikolatalı sos için:
- 100 gram biter çikolata
- 70 gram tereyağı

Süslemek için: Tozşeker

1 PANDİSPANYA için un, kakao, kabartma tozu, karbonat, vanilya ve tuzu karıştırıp eleyin.

2 Balkabaklarını dilimleyip su ilave edip haşlayın. Daha sonra blenderden geçirip püre haline getirin. Püreyi kefirle karıştırın.

3 Tereyağı, tozşeker ve esmerşekeri karıştırın. Daha sonra mikser yardımıyla birkaç dakika çırpın. Üzerine teker teker yumurtaları ve yumurta sarısını ekleyip çırpmaya devam edin. Balkabaklı kefiri ilave edip harmanlayın. Unlu karışımı katıp karıştırın. 18 cm'lik kelepçeli kalıbı pişirme kağıdı ile kaplayın. Hamuru ikiye bölüp, bir parçasını kalıba dökün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek yaklaşık 45 dakika pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde pişirin.

4 Krema için tereyağı, vanilya ve pudraşekerini çırpın. Peyniri ayrı bir yerde çırpıp tereyağlı karışıma ilave edin.

5 Ayrı bir yerde dilimlenmiş balkabağına su ilave edip haşlayın ve blenderden geçirip püre haline getirin. Daha sonra peynirli karışıma ilave edin ve karıştırın. Arzuya göre bir tutam gıda boyası ilave edip karıştırın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

6 İki pandispanyanın arasına krema sürüp üst üste yerleştirin. Yanlarına da krema sürüp, spatula yardımıyla düzeltin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

7 Çikolata sos için tereyağı ve çikolatayı benmari usulü eritin. Ilınınca pastanın üzerine gezdirin.

8 Üzerini süslemek için tozşekeri tavada eritip, dilediğiniz şekildeki kalıpların üzenlerine dökün ve soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıptan çıkarın ve pastanın üzerini süsleyin.



BALKABAKLI MİNİ KEKLER



10-12 kişilik
1 dilim balkabağı
2 çorba kaşığı su
1 su bardağı +3 çorba kaşığı pudraşekeri
Yarım su bardağı un
1 su bardağı badem unu
175 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 çorba kaşığı bal
5 adet yumurtanın akı

Süslemek için: Bal ve kabak çekirdeği

1 BALKABAĞINI dilimleyip tencereye alın. Üzerine su ekleyip haşlayın. Ilındıktan sonra blenderden geçirirerek püre haline getirin. Ayrı bir yerde pudraşekeri, un ve badem ununu harmanlayıp, elekten geçirin.

2 Başka bir yerde tereyağı, bal ve kabak püresini çırpıp, unlu karışıma ilave edin ve karıştırın.

3 Yumurta aklarını sert köpük olana dek çırpıp, 3 aşamada unlu karışıma ilave edin ve dikkatlice karıştırın.

4 Muffin kalıplarını yağlayıp bolca unlayın ve hazırladığınız harçla yarı yarıya doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerlerine bal gezdirip, kabak çekirdeği serperek servis yapın.

Tüm sevdikleriniz sofrada buluşuyorsa… Hayat işte o zaman tamam.



Reis olsun, afiyet olsun.









www.reisgida.com.tr

BALKABAKLI RULO ÇÖREK



10-12 kişilik

Hamuru için:
- 8 gram kuru maya
- 1/4 su bardağı bal
- 2-3 çorba kaşığı ılık su
- 50 gram eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- Üç buçuk su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç malzeme için:
- 1 dilim balkabağı
- 2 çorba kaşığı su
- 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 6-7 çorba kaşığı esmerşeker
- 1 çorba kaşığı tarçın

Üzeri için: 1 adet yumurta

1 HAMUR için maya ve 1 çorba kaşığı balı karıştırıp, 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

2 Ayrı bir yerde eritilmiş tereyağı, süt, ılık su, kalan bal ve yumurtayı karıştırıp, mayaya ilave edin. Un ve tuzu karıştırıp üzerine eleyin. Yumuşak ve yapışkan bir hamur elde edene dek 10 dakika yoğurun. Streç filme sarıp, bir buçuk saat dinlenmeye bırakın.

3 Diğer taraftan iç malzeme için balkabağını dilimleyip su ile birlikte haşlayın ve blenderden geçirin.

4 Dinlenen hamuru 0.5 cm kalınlığında ve dikdörtgen olacak şekilde açın.

5 Hamurun üzerine önce eritilmiş tereyağı, daha sonra balkabağı püresi sürün. Esmerşeker ve tarçın serpip rulo şeklinde sarın. Dilimleyip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerini havlu ile kapatıp, 20 dakika dinlendirin. Daha sonra çırpılmış yumurta sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

SARAY MANDIRA

Lezzetin Tatlı Sırrı

Mandacılık ve mandıracılık kültürünü yaşatmak için kurulan,
210 dönümlük alanda sütten yoğurda, kaymaktan ayrana kadar
en doğal lezzetleri sunan özel bir yer...
Saray Mandıra...



www.saraymuhallebicisi.com

/SarayMuhallebi /SarayMuhallebi /SarayMuhallebicisi /SarayMuhallebi



Beslenme Uzmanı Nil Şahin Gürhan
www.nildiyet.com

TURUNCU *sağlık deposu*

Kış mevsiminin sağlıklı ve lezzetli gıdası balkabağına turuncu rengini veren antioksidanlar, vücudumuza girdiği andan itibaren, toksin ve zararlı maddelerle savaşmaya başlar. Balkabağının yapısındaki lif ise, sindirim sistemini düzenler. Bunlara ilave olarak benzersiz hafif tatlı tadı da balkabağına artı değer katan bir başka özelliktir.
Balkabağının içerdiği en önemli besin elementleri; A, C, E vitaminleri, potasyum, bakır ve magnezyumdur.
Bunların her biri farklı şekilde etki göstererek sağlığımızı korur ve geliştirir.

A vitamini: Balkabağının turuncu renginin ana kaynağı olan Beta karoten vücudumuzda A vitaminine dönüştürülerek işlev gösterir. A vitamininin bağışıklık sistemimizin çalışmasında, göz ve cilt sağlığımızın korunmasında ve gelişmesinde önemli etkileri vardır. Yapılan birçok yeni çalışma da A vitamininin antioksidan etkinliğinin kanserle savaştığını gösteriyor. 1 kase pişmiş balkabağındaki beta karoten, günlük A vitamini ihtiyacımızın büyük bir kısmını karşılıyor.

Potasyum: Potasyum zengini sebzelerden biri olan balkabağı yüksek tansiyon hastaları için lezzetli bir yiyecektir. Potasyum, vücudumuzdaki su ve mineral dengesinin korunmasında etkilidir. Vücudumuzdaki fazla suyun, şekerin ve tuzun uzaklaştırılmasında görev alır.
Yüksek tansiyon hastalarında yeterli miktarda potasyum tüketmek, sodyum tüketimini yani tuz kullanımını azaltmak kadar önemli fayda sağlar. Yeterli potasyum almak, aynı zamanda inme ve kalp krizi riskini azaltır, kemik ve mineral kaybını önler, böbrek taşı riskini azaltır.

C vitamini: Balkabağı aynı zamanda önemli ölçüde C vitamini içerir. Bağışıklık sistemimizi kuvvetlendirip hastalıklardan korunmamıza yardımcı olan temel vitaminlerden biri olan C vitamini, aynı zamanda cilt sağlığımız için de oldukça önemli bir vitamindir. Cildimizin gençliğini ve esnekliğini sağlayan kollojen yapımında C vitamini önemli ölçüde bulunur. Ayrıca kalp ve damar sağlımız için de C vitamini almamızda fayda var. Bir kase balkabağı püresi, günlük C vitamini ihtiyacımızın yüzde 20'sini karşılıyor.

E vitamini: Çok güçlü bir antioksidan olan E vitamini, hücre yapısının bozulmasını, damar sertliğini ve tıkanmalarını engeller. Yaraların iyileşmesini hızlandırdığı gibi cildi güzelleştirir. Bir kase balkabağı püresi, günlük E vitamini ihtiyacımızın yüzde 10'unu karşılıyor.

Bakır: Balkabağı içeriğinde bulunan bir miktar bakır, vücut dokusunun yenilenmesinde ve protein sentezlenmesinde rol oynar. Saç ve deri sağlığı için faydalı olan bakır, kan hücrelerinin gelişmesi için de gereklidir. Bir kase balkabağı püresi, günlük bakır ihtiyacımızın yüzde 10'unu karşılıyor.

Magnezyum: Cildin, saçların ve tırnakların daha güçlü ve sağlıklı olmasını sağlayan magnezyum, aynı zamanda bağışıklık sistemimizi güçlendiren önemli bir mineraldir. Ayrıca sinir sistemimizin sağlıklı bir şekilde çalışmasına, C vitamini ve kalsiyumun etkin bir şekilde kullanılmasına yardımcı olur.

Balkabağı içeriğindeki lifi önemseyin

Balkabağı, içeriğindeki yüksek lif miktarı ile sindirim sistemimizin çalışmasında pozitif etki gösterir. Ayrıca kolesterol seviyesini dengeleyici ve kolay acıkmamızı engelleyici etkisi vardır. Lif ayrıca uzun süre tok kalmamıza da yardımcı olur.

Balkabağı çekirdeği triptofan içeriyor

Balkabağı çekirdekleri ise triptofandan zengindir. Bu aminoasit vücudun seratonin üretmesinden sorumludur. Seratonin, hem kendimizi daha iyi hissetmemizi hem de daha rahat bir uyku uyumamızı sağlıyor. Balkabağı çekirdeklerini salatalarınızı süslemek için kullanabilirsiniz. Bu çekirdekler aynı zamanda kalp sağlığına da iyi gelir.

Balkabağının besin değerlerine bakacak olursak, bir kase haşlanmış balkabağı 49 kalori içerir. Bu da 1 porsiyon meyveden daha az enerji demektir. Balkabağında ayrıca 1.76 gram protein bulunur.

Enfes Kıvamı

Tam Zamanı

Seğmen
Kuşburnu Marmeladı...

Yüksek Miktarda
A ve C vitamini

Potasyum
Magnezyum
Kalsiyum ve
Fosfor
Zengini

**Vücut
Direncini
Artırır**





Beyaz sofranın aromatik lezzetleri



Yeni yıl, yeni başlangıçlar, yeni kararlar, yeni umutlar ve daha pek çok yeniyi de beraberinde getirir. Biz de yeni yıla ve yeni başlangıçlara en çok beyaz yakışır diyerek bembeyaz bir sofra hazırladık. Şef Şefika Günyel de soframızı yılbaşına en çok yakışan, tarçın, karanfil, vanilya, yıldız anason ve kakule gibi tatlımsı baharatların sihirli dokunuşuyla hazırladığı tariflerle donattı...

Stilist: Mine NARTOP Fotoğraflar: Erkin ÖN



Şefika Günyel
www.cheffika.com

BAHARATLI MERCİMEK ÇORBASI



6-8 kişilik
2 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
Bir tutam tarçın
Bir tutam yenibahar
2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet yemeklik doğranmış soğan
1 su bardağı ince dilimlenmiş rezene
1 adet küp doğranmış domates
1 adet küp doğranmış kırmızı biber
4 su bardağı bebek ıspanak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 litre su
1 su bardağı süt, tuz

Servis için: 1 adet avokado
7-8 adet bebek ıspanak yaprağı

MERCİMEĞİ yıkayıp süzdükten sonra bir tencereye alın. Üzerine zencefil, tarçın, yenibahar, soğan, rezene, domates, kırmızı biber, tereyağı, su, ve tuz ekleyip ocağa oturtun. Mercimek yumuşayınca yıkayıp süzdüğünüz ıspanak ve sütü ilave edin. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Arzunuza göre ezilmiş avokado veya kıyılmış ıspanakla süsleyerek servis yapın.

Aromatik mandalina şurubu (4-6 kişilik)

- 2 adet çubuk tarçın
- 3 su bardağı su
- 10 adet karanfil
- 2-3 cm büyüklüğünde dilimlenmiş taze zencefil
- 2 adet yıldız anason
- 10 adet tane karabiber
- 3 büyük su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu
- 3 çorba kaşığı bal

MANDALİNA suyunu geniş bir tencereye alın. Üzerine su ve baharatları ilave edip ocağa oturtun. Kısık ateşte 20 dakika pişirip, süzün. Balı ilave edip karıştırın. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

SEBZE DOLGULU BAHARATLI BÖREKLER



4-6 kişilik

Hamuru için: 4 su bardağı un
1 adet yumurta, 1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

İç malzeme için:
3 adet dövülmüş karanfil
2 adet ezilmiş kakule tohumu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
7-8 adet mantar, 2 diş sarmısak
1 çay bardağı dondurulmuş bezelye
2 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı kaşar peyniri
Tuz, karabiber

Soğan sosu için:
4 adet piyazlık doğranmış soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet yıldız anason
Bir tutam tarçın, tuz, karabiber

Kızartmak için: 2 çorba kaşığı tereyağı

1 HAMURU için unu geniş bir kaba alıp, yumurta, su ve tuzla karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın.

2 Diğer taraftan iç malzeme için zeytinyağını küçük bir tavaya alıp üzerine kıyılmış mantar ve sarmısak ekleyerek mantar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Bezelyeyi katıp bir-iki dakika kavurun ve haşlanmış patatesleri ezerek üzerine ekleyin. Karanfil, kakule, karabiber ve tuz katın. Bezelye yumuşayana dek pişirip ocaktan alın. Ilındıktan sonra kaşar peynirini katıp karıştırın.

3 Soğan sosu için zeytinyağı ve soğanı kısık ateşte soğanlar karamelize olana dek pişirin. Tuz ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın.

4 Dinlenen hamuru unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamurdan su bardağı ağzı ile yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamurların uç kısmına hazırladığınız harçtan koyup elinizle bastırarak kapatın. Kenar kısımlarını kıvırarak veya hamur ruleti ile keserek şekil verin.

5 Daha sonra kaynayan tuzlu suya atın. Hamurlar suyun üzerine çıkınca delikli kepçe ile alıp bir havlu üzerine yan yana çıkarın. Tereyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp börekleri önlü arkalı kızartın ve soğanlı sos eşliğinde servis yapın.



Şefika'nın notu:
Börekleri soğanlı sosun yanı sıra süzme yoğurtla da servis edebilirsiniz.

Baharatlı sebze cipsleri (4-6 kişilik)

- Yarım çay kaşığı toz zencefil
- 15 adet kakule tohumu
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 diş dövülmüş sarmısak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy tatlı patates
- 1'er adet patates, kırmızı pancar, kereviz ve havuç
- 1 çay kaşığı tuz

SEBZELERİ halka şeklinde incecik doğrayın. Üzerine zencefil, kakule, pulbiber, sarmısak, zeytinyağı ve tuz ekleyip harmanlayın. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırının ısısını 100 dereceye düşürüp sebzeler iyice kıtırlaşana dek pişirin.

HAVUÇLU VE BAHARATLI KEK



6-8 kişilik

- 1 çay kaşığı tarçın
- 4 adet ezilmiş kakule tohumu
- 1 adet çubuk vanilya
- Bir tutam rendelenmiş muskat
- 3 adet yumurta
- Bir buçuk su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı süt
- 200 gram eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 2 su bardağı rendelenmiş havuç
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Sosu için:

- 240 gram bitter çikolata
- 200 ml krema

Süslemek için: Yarım su bardağı çikolatalı fındıklı draje, inci draje

Arzuya göre yenilebilir çiçek

1 YUMURTA ve tozşekeri iyice kabarana dek çırpın. Üzerine, süt, tereyağı ve rendelenmiş havuç katıp karıştırın. Vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye kesin ve bıçak tersi ile sıyırarak özünü çıkarın ve karışıma ekleyin. Baharatları ve cevizi ilave edin. Kabartma tozu ve unu karıştırıp azar azar harca katın. Yağlanmış ve unlanmış 24 cm çapındaki kelepçeli bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

2 Çikolata sos için kremayı küçük bir tencereye alıp, kısık ateşte kaynatmamaya dikkat ederek ısıtın ve ocaktan alın. Üzerine kırılmış çikolata ekleyin ve eriyene dek karıştırın.

3 Sos ılındıktan sonra kekin üzerine dökün. İyice soğuduktan sonra çikolatalı fındıklı draje, inci draje ve yenilebilir çiçeklerle süsleyerek servis yapın.






BAHARAT SOSLU VE NARENCİYELİ TAVUK



4-6 kişilik
6 adet tavuk baget
2 adet tavuk göğsü
2 adet kan portakalı
2 adet mandalina
1 adet lime (yeşil limon)

Baharat sosu için:
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
2 adet yıldız anason
1 adet çubuk tarçın
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı nar ekşisi, tuz

BAHARAT sosu için zencefil, yıldız anason ve tarçını bir kaba alıp üzerine zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz ilave edip yarım saat bekletin. Portakal, mandalina ve limeyi dilimleyip yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Tavuk parçalarını baharatlı sosa bulayın ve narenciyelerin üzerine yerleştirin. Tepsinin üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sürenin sonunda pişirme kağıdı ve folyoyu alıp tavuklar iyice kızarana dek pişirin.



Fiyatına da, miktarına da, lezzetine de tik atacaksınız!



/MaretDunyasi

BAHARATLI VE YABAN MERSİNLİ PİLAV



6 kişilik

- 4-5 adet kakule
- 2 adet yıldız anason
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı yasemin pirinci
- 7 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı safran veya haspir
- 750 gram küp doğranmış tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı file badem
- 1 çay bardağı yaban mersini
- Tuz, karabiber

1 PİRİNCİ bol su ile yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine 7 su bardağı su, kakule, yıldız anason ve tuz ekleyip dağılmayacak şekilde haşlayıp süzün. Baharatları içinden alın. Safranı 3-4 çorba kaşığı sıcak suya koyup kenara alın.

2 1 çorba kaşığı tereyağını bir tavaya alıp üzerine unla karıştırılmış tavuk etini katın. Tuz ve karabiber ekleyip soteleyin. Orta boy bir tencerenin tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın ve tavuğu tencereye yayın.

3 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp haşlanmış pirince ekleyin ve ezmemeye dikkat ederek karıştırın.

4 Pirinci ikiye ayırıp yarısının üzerine safranlı karışımı ekleyin ve karıştırın. Daha sonra tenceredeki tavuğun üzerine bastırarak yerleştirin. Sade pirinci safranlının üzerine yayıp bastırın. Tencerenin kapağının altına temiz bir havlu koyarak kapağını kapatın. En kısık ateşte açığınız ocağın üzerine koyup 15 dakika pişirin.

5 Ocağın altını kapatıp 10 dakika demlendirdikten sonra ters çevirip servis tabağına aktarın.

6 Kalan tereyağını kızdırıp badem ve yaban mersinini hafifçe kavurun. Pilavın üzerine ekleyerek servis yapın.


LAV
YENİ
BİR CAM
HEP
YENİ BİR
HEYECAN
lav.com.tr
/LAVTurkiye

PASTIRMALI KÖFTE KAPAMA



6-8 kişilik
6 adet dövülmüş karanfil
10 adet dövülmüş kakule tohumu
Bir tutam tarçın, 300 gram dana kıyma
200 gram kuzu kıyma
400 gram tavuk kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 adet rendelenmiş soğan
1 adet yumurta, tuz, karabiber
200 gram kıyılmış mantar
1 su bardağı file antepfıstığı
Yarım demet kıyılmış maydanoz
250 gram dilimlenmiş pastırma

Üzeri için:
File antepfıstığı, frenk maydanozu

KIYMALARI geniş bir kaba alın. Bayat ekmeği rondodan çekin ve kıymaya ekleyin. Kalan malzemeyi de üzerine ilave ederek yoğurun. Orta boy ortası delik ve fazla derin olmayan bir kek kalıbının içini pişirme kağıdı ile kaplayın. Pastırmaları kalıbın içine köftenin üzerini kaplayacak şekilde dizin. Köfte harcını bastırarak üzerine yerleştirin. Kenarlardaki pastırmaları köftenin üzerine kapatın. Kalıbın üzerini pişirme kağıdı ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Fırını kapatıp yemeği 10 dakika dinlendirin. Daha sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Üzerini süsleyerek servis yapın.

BÜYÜK ÇEKİLİŞ
08 ŞUBAT

YENİ YILDA İLK HEDİYENİZ PALLADIUM'DAN

01 Aralık 2016 - 31 Ocak 2017 tarihleri arasında tek seferde yapacağınız her 125 TL ve üzeri alışverişle yılbaşı çekilişine katılın, Mercedes-Benz GLA 200, iPhone 7 ve iPad Pro kazanma şansı yakalayın.



PALLADIUM
ALIŞVERİŞ MERKEZİ
ATAŞEHİR

www.palladiumatasehir.com.tr
palladiumavm palladiumall palladiumatasehir

Bu kampanya Kozken İnşaat Taahhüt ve Turizm A.Ş. tarafından MPİ'nin 17.11.2016 tarihli ve 24951361-255.01.02/2852-8545 sayılı izni ile 01.12.2016 (Saat:10.00)-31.01.2017 (Saat:22.00) tarihleri arasında düzenlenmektedir. Ataşehir Palladium AVM içindeki mağazalardan (kampanyaya dahil olmayan mağaza ve ürünler için detaylı bilgi www.palladiumatasehir.com.tr internet sitesindedir.) tek seferde 125 TL ve katları tutarında (her 125 TL'ye 1 çekiliş hakkı) alışveriş yaparak fiş/faturalarını ibraz eden müşterilere üzerinde çekilişe katılım no, ad, soyad, adres, doğum tarihi, telefon ve kampanya bilgilerinin bulunduğu bilgisayar çıktısı verilerek kampanyaya dahil edileceklerdir. Katılımcı ismi ile fatura üzerindeki isim aynı olmalıdır. Çekilişte 1 kişi Mercedes Benz GLA 200 Urban 2016 Model Otomobil(değeri:142.800,00 TL), 3 kişi Apple iPhone 7 32gb (hat ve kart hariç)(adedi:3.199,99 TL), 3 kişi Apple iPad Pro 32gb wi-fi 9,7"(adedi: 2.083,34 TL) ikramiyesi kazanacaktır. Çekiliş 08.02.2017 tarihinde, saat 15:00'da Ataşehir Palladium AVM'de noter huzurunda herkese açık olarak gerçekleştirilecektir. Kazanan talihliler 13.02.2017 tarihli Takvim Gazetesi'nde duyurulacaktır. Asil ve yedek talihlilere taahhütlü posta yolu ile tebligat yapılacaktır. Asil talihliler 28.02.2017 tarihine kadar, yedek talihliler 15.03.2017 tarihine kadar kimliği, fiş/faturası, bilgisayar çıktısı ve iletişim bilgileri ile info@u2.com.tr mail adresine, 0212 217 41 21 nolu faksa ya da U2 Tanıtım'ın Gülbahar Mh. Cemal Sururi Sk. N:15/39 Şişli İstanbul adresine şahsen başvurması ve istenilen belgeleri eksiksiz teslim etmesi halinde ikramiyesini almaya hak kazanacaklardır. Kazanılan hak devredilemez, nakde çevrilemez. İkramiye tesliminde fiş/fatura ve bilgisayar çıktısı ibrazı zorunludur. Katılımcının ikramiye kazanması durumunda, adres bilgileri eksik veya bilinmiyor ise gazetede yapılan ilan tebliğ için yeterlidir. Bir kişi birden fazla ikramiye kazanamaz. Kampanyaya Kozken İnşaat Taahhüt ve Turizm A.Ş. ve Jones Lang LaSalle Gay. Hiz. Tic. A.Ş. çalışanları, Ataşehir Palladium Avm içerisinde yer alan mağaza sahipleri, mağaza çalışanları, güvenlik, teknik ve temizlik elemanları ve U2 Tanıtım çalışanları ile 18 yaşından küçükler katılamaz, katılmış olsalar dahi kazanmaları halinde ikramiyeleri verilmez. KDV ve ÖTV dışında tüm vergi ve yasal yükümlülükler talihlilere aittir. Ayrıntılı bilgi www.palladiumatasehir.com.tr internet sitesindedir.

Tanıtımlarda kullanılan araç görseli ile verilecek ikramiyenin renk ve özellikleri farklılık gösterebilir.

BAHARATLI VE PORTAKALLI ÇÖREKLER



6-8 kişilik
1 adet çubuk vanilya
1 çay kaşığı toz anason
1 çay kaşığı tarçın
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı pudraşekeri
3 çorba kaşığı tereyağı
1 Türk kahvesi fincanı portakal kabuğu rendesi
2 çay kaşığı portakal yağı
1 çay bardağı küçük doğranmış portakal şekerlemesi
1 su bardağı süt
1 paket (42 gram) yaş maya

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı pudraşekeri

VANİLYA çubuğunu uzunlamasına ikiye kesin ve bıçak tersi ile sıyırarak özünü çıkarın. Unu geniş bir kaba alıp üzerine baharatları ve kalan malzemeyi ilave edip yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamuru streç filme sarıp iki katı büyüklüğe erişene dek oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra 3 eşit parçaya ayırıp, yuvarlak bezeler yapın. Bezeleri merdane ile 1.5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurların merkezinde bir çay bardağının ağzı kadar mesafe bırakarak 6 eşit parça kesin. Kestiğiniz parçaların üst kısmına birer küçük kesik daha atın. Bu kesikleri elinizle hafifçe açarak her parçayı V şekline getirin. Daha sonra pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha bekletin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Ilındıktan sonra pudraşekeri serperek servis yapın.

Sofraların aromatik yıldızları



Nazlı PİŞKİN
• incekiler@gmail.com
• Instagram.com/nazlipiskin

BAHARAT, mutfaklarımızın vazgeçilmezlerinden. Bazı baharat çeşitleri her mevsim elimizin altında, onlarsız yapamıyoruz. Bazılarınıysa kışın daha çok arıyor, kışa daha çok yakıştırıyoruz. Benim için tarçın, yenibahar, yıldız anason işte bu tür baharat çeşitlerinden. Tatlımsı ve ısıtıcı oluşları, kokuları nedeniyle kışa, kışın ev ortamını kokulandırmaya ve yılbaşı sofralarına en çok yakıştırdığım baharat türlerinden. Kışa yakışan baharat türlerinden tarçın, bir ağacın kabuğu, yenibahar bir meyve, yıldız anason ise bir tohum kapsülü! Bu üç güzelin her birinin marifeti de lezzeti de, kokusu da ayrı. Üçü de Anadolu'ya çok uzak diyarlara ait olmasına rağmen yüzyıllardır mutfağımızda çeşitli şekillerde kullanılan malzemeler.

Dünyada yaygın olarak ve sayısız reçetede lezzet verici olarak kullanılan tarçın, *Cinnamomum* cinsine mensup birkaç ağaç türünün kabuğunun iç kısmıdır. Tarçın ağacının işlenmiş ve rulo haline getirilip kesilmiş kabuğu, çubuk tarçın ya da kabuk tarçın tabir edilir ve bütün ya da kırılarak yemeklerde, bitki çaylarında, koku vericilerde kullanılır. Tarçının Türkçe adlarından biri de tatlı kabuktur. Çubuk tarçın öğütülerek toz haline getirilerek toz tarçın elde edilir. Tarçın ağaçları defnegiller ailesine mensup olup anavatanı Sri Lanka'dır. Sri Lanka'da yağmur mevsiminde sabahları sis çökmüş bahçeler tarçın hasadı yapan işçilerle doludur. Antik Mısır ve sonrasında antik Yunan ve Roma devrinde tarçın tüccarları ürünün fiyatını yükseltmek amacıyla tarçın hasadının zorluğu, Sri Lanka'dan getirilirken yapılan zorlu yolculukla ilgili hikâyeler uydurmuşlardır. Bu hikâyeler işe yaramış ve tarçın, insanların hayalgücünü harekete geçirerek egzotik memleketler ve o memleketlerin bir o kadar egzotik mutfakları hakkında hayaller kurdurtan bir baharat olmuştur. Ortaçağ Arap Mutfağı'nın vazgeçilmezlerindendir. Tarçının Avrupa'da yaygınlaşmasıysa Haçlılar'ın, kutsal topraklardan dönüşünden sonradır.

Gelelim yenibahara... Karabiberden büyükçe, minik top halindeki bu nefis baharat, mersingiller ailesinden *Pimenta dioica* ağacının meyvesidir. Anavatanı Batı Hint Adaları'dır. Günümüzde Jamaika, Karayipler ve Güney Amerika'nın tropik bölgelerinde yetiştirilir. Yenibahar çoğunlukla daha olgunlaşmadan hasat edilir, içlerinden çıtırtı duyulana kadar güneşte kurutularak o bildiğimiz koyu kahverengine bürünür ve kokusu yoğunlaşır. Yenibahar, yanlış bir şekilde "baharat karışımı" olarak bilinir. İçinde yenibaharın yanısıra başka baharat çeşitlerinin de bulunduğu karışımların yenibahar olarak satılmasının da bu yanlış bilginin oluşmasında rolü var elbette. Satın alacağınız yenibaharın Karayipler'de yetiştirilmiş olduğundan emin olun, yenibahar tanelerinin her tarafı kahverengi olmalı, tanelerin üstünde tozlu bir artık görülmemeli, kırık tane sayısı az olmalıdır. Yenibaharın, kullanım süresi sona ermeye yüz tuttukça istenen yağ yoğunluğu düştüğünden gevrekleşir, kurulaşır. Karabiber ve karanfile benzer tat özellikleri gösteren ama onlardan daha tatlı olan yenibahar, öğütülerek et yemeklerine, terbiyelere katılabilir. İri dövülmüş yenibahar, tarçın ve yıldız anasonun yanısıra kakule ve narenciye kabuklarıyla soğuk kış günlerinde iç ısıtıcı, baharatlı çayların yapımında kullanılabilir.

Yıldız anason ise muhteşem yıldız şekli ile, görünüşü en güzel baharat çeşitlerindendir. Gösterişli manolyagiller ailesinden olup Çin, Laos ve Vietnam'da yetişen *Illicium verum* adlı ağacın tohum kapsülleri ve onun içindeki tohumlarıdır. Anavatanı Güney Çin'dir. Bu nedenle Çin anasonu olarak da bilinir. Kolları kırılmamış, bütün haldeki yıldız anason çok güzeldir ama kırık olana göre pahalıdır. Yıldız anason, elle toplanan bir baharat olduğundan bu işlem sırasında kırılabiliyor. Mutfakta kullanım açısından bu baharatın her yanının aynı renkte olması ve kokusunun rezene-anason karışımına benzer olması gerekli ve yeterlidir. Unlu mamüllerde olduğu gibi öğütülerek yiyeceklere katılacaksa ya da reçellerde, şerbetlerde, çaylarda, şuruplarda olduğu gibi parça halinde yiyeceklerin içine atılıp pişirme işleminden sonra çıkarılacaksa, bütün halde olana gerek yok aslında. Ama süsleme için bütün haldeki yıldız anason harika! Satın alırken yıldız anason yığınının içinde yaprakların veya dal parçalarının bulunmamasına dikkat etmek gerek.

İşte kış ikindilerine ya da yılbaşı sofralarına yakışan nefis meyveli turtalarınız için harika bir baharat karışımı:

- 1 yemek kaşığı toz tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- Yarım tatlı kaşığı yeni öğütülmüş toz karanfil
- Yarım tatlı kaşığı yeni öğütülmüş yenibahar
- Yarım tatlı kaşığı yeni rendelenmiş muskat (küçük hindistancevizi)

Tarçın ve zencefili kahve değirmeninde birarada çekip topakların parçalanması ve bu iki baharat çeşidinin birbirine iyice karışmasını sağlayın. Bu karışıma karanfil, yenibahar ve muskatı ilave edip karıştırdıktan sonra hepsini birlikte ince gözlü baharat eleğinden ya da çay süzgecinden eleyerek geçirin. Afiyet olsun.

Umutların, dileklerin, beklentilerin yenilendiği yepyeni bir yıla adım atarken, kalabalık ve özenli sofralarda buluşmak isteyenler için, Tülin Doğruer çorbadan hindiye, pastadan salataya hem göze hem damağa hitap eden tarifler verdi.

Stilist: Selma ŞEN
Fotoğraflar: Erkin ÖN

Özenli, şık ve kalabalık sofralar için...





Kestane çorbası

(6-8 kişilik)

- 1 kg kabuklu haşlanmış kestane
- 50 gram tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarmısak
- 1 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- Tuz, karabiber

- Üzeri için: 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 10 adet kültür mantarı

KESTANELERİN kabuklarını temizleyip kenara alın. Tereyağı ve rendelenmiş soğanı tencereye alıp kavurun. Ezilmiş sarmısak ve un ilave edip karıştırarak kavurun. Tavuk suyu, sirke, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Kestaneleri ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp, blenderden geçirin. Üzeri için zeytinyağını başka bir tencereye alıp, halka doğranmış soğanı ilave edip soteleyin. Dilimlenmiş mantar ekleyip sotelemeye devam edin. Çorbayı servis tabaklarına pay edin. Üzerlerine mantarlı karışımı pay edip servis yapın.





Ispanaklı rulolar
(6-8 kişilik)

- 1 kg ıspanak
- 6 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı un • Tuz, karabiber
- 250 gram krem peynir
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 10-15 dilim somon füme

ISPANAĞI blenderden geçirip, suyunu sıkın. Çırpılmış yumurta, nişasta, un, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Karışımı pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine eşit şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerini kağıt havlu ile kapatın. Ayrı bir yerde krem peynir ve mayonezi karıştırın. Ispanaklı hamurun üzerindeki kağıt havluyu alıp, krem peynirli karışımı yayın. Somonları gelişigüzel yerleştirip rulo şeklinde sarın. Alüminyum folyoya sarıp, buzdolabında iyice soğuyana dek dinlendirin. Alüminyum folyoyu çıkarıp dilimleyin ve dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

Mandalina soslu hindi
(15-20 kişilik)

- 1 adet hindi (5-6 kg)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 çorba kaşığı tuz

- Sos için: 4 adet mandalina
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 adet portakal • 1 adet limon

Hindinin içine:
- Kayısılı bademli pilav
- Servis için: Mevsim meyveleri

ZEYTİNYAĞI, limon suyu ve tuzu çırpıp hindinin her tarafına bu karışımı sürün. Üzerini kapatıp, bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine, bacakları üste gelecek şekilde yerleştirin. Bacaklarını mutfak ipiyle bağlayıp, önce pişirme kağıdı ile sonra alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1 saat pişirin. Daha sonra fırının ısısını 170 dereceye indirip 2 saat daha pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Sos için hindiyi pişirdiğiniz fırın tepsisinde biriken sosu süzgeçten geçirip kenara alın. Nişasta, mandalina, portakal ve limon suyunu tencereye alın. Üzerine hindinin pişirme sosundan ilave edip ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve yarısını hindinin üzerine sürün. Kayısılı bademli pilavı hindinin içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hindinin üzerine iyice kızarana dek pişirin. Fırından alıp servis tabağına yerleştirin. Hindinin yanlarına meyve yerleştirip, kalan sosla birlikte servis yapın.

Kayısılı bademli pilav
(6 kişilik)

- 10-12 adet kuru kayısı
- 2 su bardağı pirinç • 50 gram tereyağı
- 2 su bardağı tavuk suyu • Tuz
- 1 su bardağı kavrulmuş badem

KAYISILARI sıcak suda dinlendirip, suyunu süzün. Küp doğrayıp kenara alın. Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp kenara alın. Tereyağını tencereye alıp eritin. Pirinç ekleyip 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Sıcak tavuk suyu, tuz ve kayısı ilave edip kısık ateşte kapağı kapalı olarak suyunu çekene dek pişmeye bırakın. Kavrulmuş badem ekleyip ocaktan alın. Harmanlayıp üzerine kağıt havlu kapatın ve 10 dakika demlenmeye bırakın. Daha sonra hindinin içine yerleştirin.





Narlı semizotu salatası (4 kişilik)

- 1 adet nar
- 1 demet semizotu
- 2 adet avokado

Sos için:
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon ● Tuz

Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı kavrulmuş susam

SEMİZOTUNU ayıklayıp yıkayın. Suyunu iyice süzdürüp, karıştırma kabına alın. Üzerine tanelenmiş nar ve kabukları temizlenip küp doğranmış avokado ilave edin. Sos için zeytinyağı, limon suyu ve tuzu çırpın. Salatanın üzerine gezdirip harmanlayın. Salatayı servis tabağına alıp, üzerine kavrulmuş susam serperek servis yapın.

Roka sos eşliğinde kereviz dolması (6 kişilik)

- 6 adet kereviz (eşit büyüklükte)
- 1 adet limonun suyu ● 3 adet soğan
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı portakal suyu
- Yarım su bardağı su ● 4 adet kesmeşeker
- 1 adet ayva ● Tuz

- Roka sos için: 1 demet roka
- 1 çay bardağı kereviz pişirme suyu

KEREVİZLERİN kabuklarını soyun ve ortalarını oyun. İçlerinden çıkan parçaların renkleri kararmasın diye yarım limon suyu eklediğiniz suyun içine alın. Ayrı bir yerde küp doğranmış 2 adet soğanı 3 çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. 1 su bardağı portakal suyu, su, 3 adet kesmeşeker, tuz ve kerevizleri ekleyip yumuşayana dek pişirin. Başka bir tencerede küp doğranmış 1 adet soğanı 2 çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. Üzerine küp doğranmış ayva, suyu süzülmüş kereviz içi, 1 su bardağı portakal suyu, kalan limon suyu, 1 adet kesmeşeker ve tuz ilave edip pişirin. Süzgeçten geçirip, kerevizlerin içlerine doldurun.
Roka sos için roka ve 1 çay bardağı kerevizin pişen suyunu birlikte blenderden geçirin. Servis tabaklarına roka sosu pay edin. Üzerlerine kereviz yerleştirip servis yapın.



ECE Türkiye

Bir alışveriş harikası!

Modanın, lezzetin ve eğlencenin büyüsüne kapılın.


250 Mağaza


8 Sinema Salonu


36 Restaurant


3500 Araçlık Otopark

MALTEPE Park

maltepeparkavm.com blog.maltepeparkavm.com /maltepepark /MaltepeParkAVM



Yılbaşı pastası
(6-8 kişilik)

Çikolatalı muhallebi için:
- 2'şer çorba kaşığı un ve kakao
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı+1 çay bardağı süt
- 1 paket (80 gramlık) bitter çikolata
- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı toz antepfıstığı

Balkabaklı karışım için:
- Bir buçuk kg balkabağı
- 1 su bardağı tozşeker
- 500 gram kestane şekeri püresi

Çikolata sos için:
- 100 gram bitter çikolata
- Yarım su bardağı krema

Pastanın kenarları ve tabanı için:
- 50 adet kedidili bisküvi

Süslemek için:
- Pişmaniye ve kestane şekeri

ÇİKOLATALI muhallebi için un, nişasta, kakao ve tozşekeri karıştırın. Ocağa oturtup, yavaş yavaş 3 su bardağı sütü ilave edin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca çikolata ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde krem şantiyi kalan 1 çay bardağı soğuk sütle çırpın. Soğuk muhallebiye ilave edip mikser yardımıyla çırpın. Antepfıstığını ekleyip karıştırın.
Balkabaklı karışım için dilimlenmiş balkabağı ve tozşekeri tencereye alıp, kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp, varsa suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Balkabağı ve kestane şekeri püresini birlikte ezip püre haline getirin.
Çikolata sos için çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın. Üzerine ısıtılmış krema ekleyip karıştırın.
Orta boy kelepçeli kek kalıbını streç filmle kaplayın. Tabanına ve kenarlarına kedidili bisküvi yerleştirip, ortasına çikolatalı muhallebiyi dökün. Üzerine bir sıra kedidili bisküvi dizip, balkabaklı karışımı yayın ve çikolata sos gezdirin. Buzdolabında 1 saat dinlendirip, kalıptan çıkarın ve arzuya göre pişmaniye ve kestane şekeri ile süsleyip servis yapın.


Melis Çolak

Kutlama pastaları

Yeni yıl sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri de pastalardır. Melis Çolak, kolay bulunabilen malzemeler ve biraz emekle yeni yıl sofralarınızı taçlandıracak görkemli pasta tarifleri hazırladı.



Stilist: Selenay Kübra KOÇER
Fotoğraflar: Çağla GEZENER
Zemin ve aksesuarlar: Studio Cucina

GLUTENSİZ ORMAN MEYVELİ PASTA



6-8 kişilik

Ganaj için: 300 ml krema
180 gram bitter çikolata

Keki için: 6 adet yumurta
1 çorba kaşığı + 1 su bardağı tozşeker
6 çorba kaşığı glutensiz un
10 çorba kaşığı kakao

Süslemek için: 1'er su bardağı ahududu, çilek ve yabanmersini

1 GANAJ için kremayı küçük bir kaba alıp ocağa oturtun. Çikolataları kırıp cam bir kaba alın. Krema kaynamaya başladığında çikolata parçalarının üzerine dökün ve iyice karıştırın. Ardından dolapta soğumaya bırakın. Soğuyan kremayı mikser ile 2-3 dakika orta hızla çırpın ve tekrar dolapta bekletin.

2 Hamur için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Aklarını 1 çorba kaşığı şeker ile beyazlaşıp yumuşayana dek çırpın. Diğer yandan da yumurta sarıları ile 1 su bardağı tozşekeri rengi açılana kadar çırpın.

3 Bir başka kapta ise glutensiz un ve kakaoyu karıştırın. Bir spatula yardımıyla yavaş hareketlerle yumurta sarısı ve akıyla yaptığınız karışımları birbirine ekleyin. Bu işlemi çırparak karıştırma şeklinde değil, alt-üst ederek yaparsanız doğru kıvamı elde edebilirsiniz. Son olarak da kuru karışımı ekleyip yavaşça yedirin.

4 Hamuru yağlı kağıt serdiğiniz büyük boy bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir).

5 Soğuyunca 4 parça çıkarabileceğiniz büyüklükte yuvarlak bir kalıpla keki kesin. Her katın arasına ganaj ve orman meyvesi koyarak pastayı hazırlayın. Kalan ganajı krema sıkma torbasına alıp pastanın üzerini süsleyin. Orman meyveleri ilave ederek servis yapın.










Şeker hamurundan mantar yapımı:

★ Mantar için istediğiniz kadar beyaz şeker hamurunu istediğiniz büyüklükte koparın. İki elinizle bastırarak avucunuzda yuvarlayın. İnce uzun hale getirdiğiniz hamuru yapacağınız mantarların şapka kısımlarının boyutuna göre bölün. Şeker hamuru süslemek için "ball tool" aleti ile veya ucu yuvarlak herhangi bir şeyle bastırarak ortasını açarak şapka şekli verin.

★ Aynı şekilde kenarlarına ince uçlu bir alet ile bastırarak da çizgi efekti verin.

★ Daha sonra rulo halindeki hamurdan sap için parçalar kesin. Kenarlarını yuvarlayıp mantar saplarını hazırlayın. Mantar şapkalarını ve saplarını biraz su ile birbirine yapıştırın.

★ Fırçanızı toz kahverengi gıda boyası veya kakaoya biraz batırıp mantar görüntüsünü elde edecek şekilde boyayın. Fırçanıza aldığınız toz miktarı az olmalı. Elde ettiğiniz mantarları kütük pasta veya başka ikramlarınızı süslemek için kullanabilirsiniz.

KÜTÜK PASTA



12-14 kişilik

Pandispanyası için:
- 12 adet yumurta
- 8 çorba kaşığı tozşeker
- 16 çorba kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Keki ıslatmak için:
- 1 su bardağı cappuccino ya da neskafe

Ganaj için:
- 400 gram bitter kuvertür çikolata
- 500 gram krema (2 su bardağı)

Arası için:
- 1 su bardağı ceviz
- Bir buçuk su bardağı çakıl çikolata

1 PANDİSPANYASI için yumurta ve şekeri köpüklenip beyazlaşana kadar çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek üzerine ekleyin. Karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serilmiş iki ayrı fırın tepsisine bölüştürerek dökün. Kekiniz ince bir katman halinde olmalı. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuttuğunuz kekleri kağıttan sıyırıp tezgaha alın. Cappuccino dökerek hafifçe ıslatın.

2 Ganaj için çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayın ve bir kaba alın. Kremayı kaynatmadan ısıtıp çikolataların üzerine dökün. Karıştırmadan önce krema çikolatayı eritene dek bekleyin. Ardından çırpıp buzdolabında 2 saat bekletin. Çıkardıktan sonra mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Bu aşamada ganaj kurumaya başlayacaktır, o yüzden hızlı hareket etmeye dikkat edin.

3 Ganajın yarısını keklerin üzerine eşit olacak şekilde sürün. İçlerine çakıl çikolata ve iri çekilmiş ceviz serpin. Uzun tarafından rulo şeklinde sarın. Bir tanesini ortasından verev şeklinde ikiye bölün. Ağaç gövdesinden uzayan iki dal şeklinde uzun olan rulonun kenarlarına birleştirin. Kalan ganajı bir spatula yardımıyla sürerek kekleri birleştirin. Ganaj hafif kurumaya başladığı zaman spatulanın bıraktığı izler kütük dokusu verecektir. Pastayı oda sıcaklığında bekletin. Ganaj oturduğu zaman şeker hamurundan hazırladığınız mantar, pudraşekeri, biberiye ve yılbaşı süsleriyle süsleyin.



TARÇINLI MERENG PASTA



22-24 kişilik

Büyük pandispanya için:
10 adet yumurta
305 gram tozşeker
50 ml su (üç buçuk çorba kaşığı)
Yarım paket vanilya, 240 gram un
80 gram mısır nişastası
1 çay kaşığı tarçın

Küçük pandispanya için: 5 adet yumurta
160 gram tozşeker
30 ml su (iki çorba kaşığı)
Yarım paket vanilya, 120 gram un
40 gram mısır nişastası
1 çay kaşığı tarçın

İtalyan merengi için: 600 gram tozşeker
10 adet yumurta, 450 gram tereyağı

Şeker hamuru kaplaması için:
1 kg beyaz şeker hamuru
50 gram file badem
2-3 adet tarçın çubuğu
Yeteri kadar pudraşekeri

1 BÜYÜK pandispanya hamuru için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarıları ile şekerin yarısını iyice köpürene dek çırpın. Kalan şekerle de yumurta aklarını kar kıvamına gelene dek çırpın ve kenara alın.

2 Yumurta sarılı karışıma vanilyayı ve suyu koyun. Yavaş hareketlerle alt üst ederek karıştırın. Ardından eleyerek un ve nişastayı ekleyin. Tarçını da ekleyip aynı şekilde yavaşça karıştırın.

3 İlk başta karışım sert kıvamda olacağından yumurta aklarının üçte birini ekleyip spatulayla söndürmeden karıştırın. Hamur daha akışkan hale gelecektir. Kalan yumurta aklarını da azar azar ve spatulayla karıştırarak ekleyin.

4 Karışımı yağlayıp tabanına yağlı kağıt serdiğiniz 26 cm'lik kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişmeye bırakın. İlk 15 dakika kapağını hiç açmayın. Kokusu çıkmaya başladığında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp dinlendirin.

5 Küçük pandispanya hamurunu (kendi malzeme ölçülerini kullanarak) büyük pandispanyayı hazırladığınız şekilde hazırlayın. Hamuru yağlayıp tabanına yağlı kağıt serdiğiniz 16 cm'lik kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişmeye bırakın. İlk 15 dakika kapağını hiç açmayın. Kokusu çıkmaya başladığında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın.

6 İtalyan merengi için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta akları ve şekeri ısıya dayanıklı bir kaba alın. Daha sonra ocakta içinde kaynayan su bulunan başka bir kabın üzerine oturtun. Mutfak termometresi ile 60 dereceye gelene dek karıştırarak pişirin. Termometreniz yoksa şeker ve yumurta özleştikten 1.5-2 dakika sonra kaynayan suyun üzerinden alın.

7 Ardından geniş bir kaba alıp mikserle üzerinde tepecikler oluşana ve pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Merengi ikiye bölün. Tereyağını mikserle krema kıvamına gelene dek çırpın ve kaşık kaşık merengin bir parçasına katın. Krema kıvamına geldiğinde pastaya sürülmeye uygun demektir.

8 Kenarda dinlenen pandispanyaların her ikisini de enlemesine 3 parçaya bölün. Kat aralarına tereyağlı kremayı sürüp file badem dökün. Kenara ayırdığınız merengi küçük pastanızın üzerine sürün. Pürmüzle üzeri hafifçe renk alana dek yakın.

9 Şeker hamuru kaplaması için şeker hamurunu pudraşekeri serpilmiş tezgahta 1 cm kalınlığında ve 26 cm'lik pandispanyayı kaplayacak büyüklükte açın.

10 Daha sonra 26 cm'lik pandispanyanın üzerini ve yanlarını kaplayacak şekilde kaplayın. Fazla kenarları kesip daha sonra kullanmak üzere streç filme sarıp saklayın. Şeker hamurlu katın üzerine meregle kapladığınız küçük pandispanyayı yerleştirin.

11 Kenarlarını kuruyemişlerle veya istediğiniz malzemelerle süsleyerek servis yapın.

Aşçının notu:

★ İtalyan merengini hazırlarken mutfak termometresi kullanmanızda fayda var.

★ Şeker hamurunu açarken hamurunuz kurursa biraz su serpin. Açma işlemini hamuru kaldırmadan, merdanenizi hareket ettirerek yapın. İşlem sırasında zemin, merdane ve ellerinizin kuru olmasına dikkat edin.

★ Sonbahar yapraklarını gıda boyası ile boyayıp pastanızı süsleyebilirsiniz.

Pasta yaparken:

✔ Yumurta aklarını çok söndürmeden kekinize yedirin.

✔ Kekinizi fırına koymadan önce bekletmeyin ve içindeki hava kabarcıklarını patlatmayın. Kekinizin kabarmasını sağlayan o hava kabarcıklarıdır.

✔ Keki fırının tam ortasında pişirmeye özen gösterin.

✔ Pişirme esnasında fırınınızın fanını açmayın. Kekiniz doğal yollarla kabardığı için sönebilir.

✔ İlk 25 dakika hiçbir şekilde fırının kapağını açmayın.

✔ Kekler piştikten ve kalıptan çıkarıldıktan sonra bir tel üzerinde ters çevrilerek soğutulmalı. Böylelikle hem eşit soğur hem de kabarıklıklar düzelir.



PORTAKALLI PASTA



6-8 kişilik

Pandispanya için:
- 10 adet yumurta
- 300 gram tozşeker
- Yarım çay bardağı su
- 1 paket vanilya
- 240 gram un
- 60 gram mısır nişastası
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Kreması için:
- 450 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 200 gram tozşeker
- 5 adet yumurtanın akı
- 1 paket vanilya, bir tutam tuz
- 2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Süslemek için: 1 adet portakal
- 3-4 adet çubuk tarçın
- 100 gram karışık kuruyemiş
- 1 çorba kaşığı pudraşekeri

1 PANDİSPANYA için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta aklarını şekerin yarısıyla kar gibi olana dek çırpın. Yumurta sarılarını da kalan şekerle krema kıvamına gelip köpüklenene kadar çırpın. Üzerine su ve vanilyayı ekleyin. Un ve nişastayı beraber eleyerek üzerine ekleyin. Rendelenmiş portakal kabuğu ilave edin. Sert bir kıvam alan karışıma yumurta akının üçte birini ekleyin. Spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın. Kalan yumurta akını da karışıma iki aşama halinde spatulayla alt üst ederek ekleyin.

2 26 santimlik kelepçeli bir kek kalıbını yağlayıp içine pişirme kağıdı serin. Kek karışımını içine dökün. Önceden ısıtılmış 190 derecede fırında pişmeye bırakın. Kapağını ilk 25 dakika hiç açmayın. Daha sonra kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Fırından alın ve iyice soğuduktan sonra kalıbından çıkarıp dinlenmeye bırakın.

3 Krema için tereyağını mikserle beyazlaşana dek çırpın ve kenara alın. Şeker ve yumurta aklarını ısıya dayanıklı bir kaba alın. Kabı içinde su kaynayan başka bir kabın üzerine oturtup karıştırmaya başlayın.

4 Mutfak termometresi ile ölçerek 60 derece sıcaklığa ulaşana kadar çırpmaya devam edin. Termometreniz yoksa şeker ve yumurta özleştikten 1.5-2 dakika sonra kaynayan suyun üzerinden alın. Mikserin hızlı devrinde içinde tepecikler oluşana kadar çırpın. Tuz ile vanilyayı ekleyin ve 15 saniye daha çırpın. Ardından tereyağını her seferinde bir çorba kaşığı olacak şekilde karışıma yavaş yavaş ekleyin. Tereyağı eklemeniz bittiğinde 30 saniye daha çırpmaya devam edin. Üzerine portakal kabuğu rendesi ilave edip çırpın.

5 Pandispanyayı uzun bir bıçak ya da ip yardımıyla 3 kat olacak şekilde kesin. Kremayı üçe bölün. Üçte ikisini iç katlarına kalan kısmını da dışına sürün.

6 Pastanın üzerini portakal kabuğu, kuruyemiş ve çubuk tarçın ile süsleyin. Arzunuza göre üzerine pudraşekeri de serpebilirsiniz.

KESTANE KREMALI PASTA



12-14 kişilik

Kestane kreması için: 800 gram kestane
İki buçuk su bardağı süt
200 gram+3 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı
400 ml krema

Kakaolu pandispanya için:
25 gram toz sıcak çikolata
13 adet yumurta, 320 gram tozşeker
110 ml su, 250 gram un
50 gram kakao, 1 paket vanilya

Üzeri için: 200 gram bitter çikolata

1 KESTANELİ krema için kestaneleri arzunuza göre haşlayın veya közleyin. Daha sonra kabuklarını soyup kenara alın. Üzeri için çikolatayı da benmari usulü eritip kenara alın.

2 Süt, 200 gram şeker ve vanilyayı bir tencerede kaynatıp pişmiş ve kabukları soyulmuş kestaneleri ekleyin. Kestaneler sütü emip yumuşayana kadar kaynatın. Ardından sütü süzüp kalan kestanelerin içine bir çorba kaşığı tereyağı koyup ezin. Püre haline gelene kadar bu işleme devam edin.

3 Başka bir kapta kremayı mikserin yüksek devrinde 3 çorba kaşığı tozşeker ile sertleşene dek çırpın. Daha sonra kestane ezmesi ve benmari usulü erittiğiniz çikolatadan 1 çorba kaşığı alıp ekleyiin. Spatula ile nazik hareketlerle alt-üst ederek karıştırın. Yarım saat buzdolabında bekletin.

4 Pandispanya için yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Akları derin bir kaba alıp şekerin yarısını ekleyip kenara alın.

5 Başka bir kapta yumurta sarılarını ve kalan şekeri beyaz bir köpük elde edene kadar çırpın. İçine yavaşça suyu ve vanilyayı ekleyin. 30 saniye daha çırpın. Ardından kakao ve toz sıcak çikolatayı ekleyip, karıştırın. Elenmiş unu ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Bu aşamada karışım biraz katı olacak. Kenarda bekleyen yumurta beyazı ve şekeri de mikserin hızlı kabarıp tepecikler oluşturana kadar çırpın. Kar kıvamına geldiğinde yumurta akının üçte birini tahta bir kaşık veya spatula yardımıyla söndürmeden kakaolu karışıma ekleyin. Yumurta akı katılaşmış kakaolu karışımınızı biraz daha açacaktır. Kalan kısmı da iki parça halinde yavaş yavaş ve spatulayla alt üst ederek ekleyin.

6 Karışım toparlandıktan sonra yağlı kağıt serilmiş 26 cm'lik kelepçeli kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 45 dakika ile 1 saat arasında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin ve fırından alın.

7 Soğuduktan sonra uzun bir bıçak veya naylon ip yardımıyla eşit olarak üç parçaya bölün. Dolapta bekleyen kremayı kekin her katına ve dışına sürün. Pastayı dolapta bir gece beklettikten sonra benmari usulü eritilmiş çikolatayı krema torbasına alarak kenarlarından akıtın. Hazır çiçeklerle, yılbaşı süsleriyle, biberiye gibi kokulu otlarla veya şeker hamuruyla dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

Deniz ürünlü MEZELER

Küçük porsiyonlar halinde hazırlanıp tadımlık olarak sunulan mezelerin deniz ürünlü olanları, özel lezzetleri ile çok sevildiklerinden kutlama sofralarından keyif sofralarına dek başköşede yer alırlar. By Cunda Mezze Balık Evi'nin hem işletmecisi hem de şefi olan Suat Mersin, balık ve farklı deniz ürünlerini kullanarak leziz mezeler hazırladı.

DENİZ MAHSULLÜ KOKOREÇ



6 kişilik

4 adet ahtapot bacağı
200'er gram karides ve kalamar
200 gram iç midye
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarmısak, 2 adet sivri biber
2 adet domates, 3 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber, pulbiber, kekik

TEMİZLENMİŞ olarak aldığınız ahtapot bacağı, karides, kalamar ve iç midyeyi boy suyla yıkayıp, süzün. Kağıt havlu ile kuruladıktan sonra incecik kıyın. Sıvıyağı bir tavaya alıp, kıyılmış soğan, sarmısak, sivri biber ve domatesi 2-3 dakika kavurun. Kıyılmış deniz ürünleri, tuz, karabiber ve pulbiber ilave edin. Deniz ürünleri yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. İyice yumuşadıktan sonra tavayı ocaktan alın ve kekik ekleyip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

Stilist: Sibel ERDEM Fotoğraflar: Erkin ÖN

JUMBO KARİDES MANTI



6 kişilik
12 adet jumbo karides
1 adet yufka
Kızartmak için: Sıvıyağ

Domates sos için:
2 adet rendelenmiş domates
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber, sumak, kekik

Üzeri için: Yoğurt ve sarmısak

KARİDESLERİ kuyruklarını koparmadan ayıklayın ve bol suyla yıkayıp süzün. Yufkayı düz bir zemine serin ve 12 adet üçgen elde edecek şekilde kesin. Karideslerin kuyruk kısımları dışarıda kalacak şekilde kestiğiniz yufkalara sarın. Daha sonra kızgın sıvıyağda kızartın. Domates sos için sıvıyağı bir tavaya alıp rendelenmiş domatesi soteleyin. Tuz, karabiber ve sumak katıp karıştırın. Tavayı ocaktan alın ve kekik ilave edin. Üzeri için yoğurt ve dövülmüş sarmısağı bir kasede çırpın. Servis tabağına aldığınız jumbo karideslerin üzerine sarmısaklı yoğurt, en üste de domates sos gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

BALIK KÖFTESİ



4 kişilik
1 kg fileto levrek
4 dal taze soğan, 10 dal maydanoz
Yarım çay bardağı galeta unu
Tuz, karabiber

LEVREK filetoyu yıkayın ve süzün. Kuruladıktan sonra bir kesme tahtasına alıp üzerine taze soğan ve maydanozu ilave edin. Tüm malzemeyi keskin bir bıçak veya zırhla kıyın. Galeta unu, tuz ve karabiber ekleyip hafifçe yoğurun. Harçtan cevizden biraz büyük parçalar koparın ve köfte şekli verin. Balık köftelerini ızgarada veya kızgın yağda önlü arkalı kızartın.



Deniz ürünleri şöleni

Beşiktaş Gayrettepe'de 2 yıldan bu yana hizmet veren By Cunda Mezze Balık Evi'nin mönüsünde günlük taze balık çeşitlerinin yanı sıra sıcak ve soğuk mezeler ile tatlılar da yer alıyor.

Özellikle Ayvalık Cunda'dan getirtilen otlarla hazırlanan "Cunda usulü sıcak ot" mekanın en sevilen lezzetleri arasında ilk sırada geliyor. Haftanın 7 günü açık olan By Cunda Mezze Balık Evi'ne online sipariş de verilebiliyor.

Gayrettepe Mah. Ayazmadere Cad. No: 17/3
Beşiktaş / İstanbul
Tel: (0212) 216 10 20



PANÇO



6 kişilik

500 gram mezgit fileto

2 adet büyük boy patlıcan

Kızartmak için: Sıvıyağ

Domates sos için: 2 adet domates

5-6 adet mantar, Tuz, karabiber

2 çorba kaşığı sıvıyağ

MEZGİT filetoyu orta parmak kalınlığında şeritler halinde doğrayın. Patlıcanları ince uzun şeritler halinde kesip, acısının çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Suyunu süzün ve kağıt havlu ile kurulayın. 1 dilim patlıcanın içine 1 parça balık koyun ve rulo şeklinde sarıp kürdanla tutturun. Kalan patlıcan dilimleri ve balığı da aynı şekilde hazırlayın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın ve kağıt havlu üzerinde fazla yağını alın. Domates sos için kabuğu soyulup küp doğranmış domates ve kıyılmış mantarı sıvıyağda soteleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. Pançonun üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

KALAMAR DOLMA



6 kişilik
3'er adet kalamar ve ahtapot bacağı
100 gram temizlenmiş karides
100 gram iç midye
1 adet soğan, 2 diş sarmısak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
8-10 dal maydanoz, tuz, karabiber

Kalamarları yumuşatmak için:
1'er çay kaşığı karbonat ve tuz
Yarım limonun suyu

ÖNCELİKLE kalamarları yumuşatmak için geniş bir kapta karbonat, tuz ve limon suyunu karıştırın. Kalamarları bu karışımla iyice ovun ve bol suyla yıkadıktan sonra kenara alın. Ahtapot bacağı, karides, iç midye, soğan ve sarmısağı kıyın. Tavaya aldığınız sıvıyağda kıydığınız malzemeleri yumuşayana kadar soteleyin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katıp, şöyle bir karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Kalamarların içlerine bu harcı pay edin ve ağız kısımlarını kürdanla tutturun. Arzunuza göre ızgarada pişirin veya sıvıyağda kızartın. Kalamar dolmalarını tam ayırmadan üzerlerine kesik atarak dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.



Anadolu'nun zengin yemek kültürünü yaşatırken bu yadigar lezzetleri gelecek nesillere de aktarmayı misyon edinen Seraf Restoran, mönüsünde yer alan yemek ve tatlılardan birkaçının tarifini paylaştı bizlerle...

Yazı: Selma ŞEN

Yadigar lezzetler...

"Geçmişi ve geleneği unutmamak için yaşatmak gerekir" anlayışı ile Anadolu'nun zengin yemek kültürünü gelecek nesillere doğru şekilde aktarmak için yola çıkan Seraf Restoran, Haziran 2016'da İstanbul Bağcılar'da hizmet vermeye başladı. Adını, Osmanlıca'da yemek yeme anlamına gelen "serf" kelimesinin türetilmesinden alan Seraf Restoran'ın mutfağından çıkan tüm yemekler kendi toprağında ve mevsiminde yetiştirilen sebze meyvelerden hazırlanıyor.

22, 24, 26 kişilik 3 farklı yemek salonu ile konuklarını ağırlayan Seraf Restoran'ın güzel havalar için geniş bir de terası bulunuyor. Deneyimli mutfak kadrosu ile kalite ve hizmetten ödün vermeden çalışmaya dikkat eden Seraf Restoran'ın mönüsü mevsime uygun olarak güncelleniyor.

Adres: Mahmutbey Mahallesi, Peyami Safa Caddesi, No: 38/D, Bağcılar, İstanbul - Tel: (0212) 445 55 05







Bamya çorbası (6 kişilik)

- 250 gram çiçek bamya ● 200 gram kuşbaşı kuzu eti
- 100 gram tereyağı ● 2 adet orta boy soğan
- 2 çorba kaşığı salça ● Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- Yarım su bardağı ıslatılmış buğday ● Tuz, karabiber

TEREYAĞINI tencere alıp, eti suyunu salıp yeniden çekene dek ara sıra karıştırarak kavurun. Küp doğranmış soğan ilave edip kavurmaya devam edin. Soğan pembeleşince bamya ve salça ekleyip harmanlayın. Nohut, 3 saat suda bekletilip süzülmüş buğday ve malzemenin üzerini üç parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kısık ateşte et iyice yumuşayana dek tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Ocaktan almaya yakın tuz ve karabiberini ayarlayın.

Lüle kebabı (4 kişilik)

- 720 gram kuzu döş ve but karışımı
- Yarım demet maydanoz
- 4-5 adet sivri biber
- Yeteri kadar tuz

ETİ satırla iyice kıyıp incecik hale getirin veya kasabınıza kıydırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, biber ve tuz ilave edip yoğurun. 1 saat buzdolabında dinlendirip porsiyonlara bölün ve şişlere geçirip, avucunuzda sıkın. Kömür ateşinde veya ızgarada pişirip sıcak olarak servis yapın.





Süryani usulü içli köfte

(12 adet)

- İç malzeme için: 4 adet soğan
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 250 gram yağsız kıyma
- Tuz, karabiber

- Hamuru için: 1 su bardağı ince bulgur
- Yarım su bardağı irmik
- 250 gram yağsız kıyma
- Tuz, karabiber

- Haşlamak için: Bol su

HARÇ için ince doğranmış soğanı sıvıyağda hafifçe kavurun. Kıymanın yarısını ilave edip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Hamur için bulgur, irmik ve kıymayı iyice yoğurup hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Ara sıra elinizi ıslatarak avucunuzda yuvarlayın ve başparmağınız ile ortalarını oyun. İçlerine harçtan pay edip, kapatın ve yuvarlayın. Kaynar suda haşlayıp, süzgeç yardımıyla sudan çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

Hurma tatlısı (10-12 kişilik)

- 750 gram Medine hurması
- 6 su bardağı süt
- 200 gram tereyağı
- 350 gram kuru incir

SÜT ve tereyağını geniş bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca kıyılmış incir ve çekirdekleri çıkarılmış hurmayı ekleyin. Daha sonra yumuşayana dek kaynatın. Düz bir tepsiye alıp soğumaya bırakın. Kaşık yardımıyla servis tabaklarına alıp soğuk olarak servis edin.



Yayınlandığı ilk günden bu yana sağlıklı nesiller yetiştirmeyi misyon edinen Bebeğim ve Biz Dergisi ile günlük hayatın planlamasını yapmayı neşeli hale getiren ajanda markası Ezelins işbirliğiyle gerçekleşen özel davet; ünlü, fenomen ve blogger anneler ve iş kadınlarının katılımıyla 17 Kasım'da gerçekleşti.



Keyifli bir etkinlik…

20 yıllık deneyimiyle Türkiye'nin her zaman en çok satan anne-baba dergisi olan Bebeğim ve Biz'in, Nişantaşı Hardal Kafe'de gerçekleşen davetinde, Ezelins Ajandaları'nın yaratıcısı ve sahibi Ezel Demirci, markasının doğuş hikayesini anlattı. Davete Oyuncu ve Sunucu Nefise Karatay, Astrolog Zeynep Turan ve blogger'lar; İpek Dağıstanlı, Alev Şanslı Özkan, Amine Kamburoğlu, Merve Selim, Sinem Gerger Akınal, Burcu Kırcı Çalışkan, Nesrin Köseler, Dilara Köseler, Çağla Şen Akkoyun, Nilüfer Şaşmaz, Deniz Saatçioğlu, Gülnur San, Yeşim Şenel ve Mehmet Ustaoğlu katıldı.
Esas mesleği öğretmenlik olan Ezelins Ajandaları'nın sahibi Ezel Demirci, davette; hem iş ve günlük planları için hem de anne olduktan sonraki yoğun temposunda ihtiyaçtan dolayı tasarladığı ilk ajandasını nasıl markalaştırdığını anlattı. Ajandasındaki 365 sayfada yer alan "hedef kilom" bölümüyle 1 senede tam 34 kilo verdiğini söyleyen Ezel Demirci'nin ajandalarının hedef kitlesi; iş kadınları, anneler ve öğrenciler… Üstelik öğrenciler için ajandalar indirimli fiyattan sunuluyor.

Kapak konseptinde; kuşlar, uçan balon, bisiklet ve love gibi farklı seçenekler sunulan Ezelins Ajandaları'nın yanında konsepte uyumlu şık bir kalem, sticker'lar, eğlenceli kartlar, bant, yıldızlar ve hediye kartları gibi aksesuarların yanı sıra bütün ayları ve günleri gösteren ince el takvimi de hediye ediliyor. Çocuklu anneler için geleceğe mektup sayfası gibi bölümleri ve renkli aksesuarları ile Ezelins Ajandaları, bir anı niteliği de taşıdığı için kullan-at ajandası olmaktan çıkıyor. Farklı tasarımlarıyla herkese uğur getireceğini düşündüğü ajandaları için, "Çok eğlenceli bir ajanda. Zaten sürekli çalışıyoruz; hayat zor ve keyifsiz. Bu işe girdikten sonra fark ettim ki, Türk kadınları aslında planlı olmayı çok seviyor ve mutlaka ajanda kullanıyorlar" diyen Ezel Demirci, ekliyor; "Bu ajandaları kullananlar benim hayallerime ve heyecanıma ortak oluyor".
Genellikle yılbaşında tercih edilen Ezelins Ajandaları, anne adayları ve Sevgililer Günü için de çok güzel bir hediye alternatifi.



Soldan sağa Ezel Demirci, Astrolog Zeynep Turan, Zuhal Eyüboğlu


Nefise Karatay, kızı Maya ve Ezel Demirci


YEŞİLAY



Muhsin Ertürk

LEZZET KAPISI ANKARA

Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Ankara Mutfağı'nın en bilinen lezzetleri arasında "Ankara tava" ve "Beypazarı kurusu" ilk sırada gelir. Et yemeklerinin ağırlıkta olduğu bu mutfakta hamurişleri de önemli bir yere sahiptir. BTA Merkez Mutfak Şefi Muhsin Ertürk, Ankara'nın en sevilen yemeklerini hazırladı.



Stilist: Sibel ERDEM Fotoğraflar: Erkin ÖN

BEYPAZARI KURUSU



35-40 adet

- 3 su bardağı + 1/3 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı kuru maya
- 125 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı oda sıcaklığında süt
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1'er tatlı kaşığı silme tarçın ve tuz

UNDAN 1 su bardağını kenara ayırıp, kalanı yoğurma kabına alın. İçine kuru maya, tereyağı, süt, tozşeker, tarçın ve tuz ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ayırdığınız 1 su bardağı unu da ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında iki misli olup kabarana kadar bekletin. Mayalanan hamurdan elma büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayarak rulo yapın. Verev kesin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Yarım saat mayalanması için bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından alıp ılıtın ve tekrar ısıtılmış 120 derece fırında yarım saat daha tutun. Fırının içinde kapağını açmadan bir gece soğumaya bırakın.

Aşçının notu:

Beypazarı kurusunu hava almayan bir torbada 2-3 ay muhafaza edebilirsiniz.

KEŞKEK ÇORBASI



4-6 kişilik

1 su bardağı aşurelik buğday (dövme)
Yarım su bardağı kurufasulye
Yarım su bardağı nohut
1 adet kemikli kuzu incik
1 diş sarmısak, yeteri kadar su
4 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, pulbiber

Üzerine: 1 çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber, nane

BUĞDAY, kurufasulye ve nohudu bir gece öncesinden ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzüp sudan geçirin ve tencereye alın. Kuzu incik ve sarmısak ilave edip, üzerini 4 parmak geçecek kadar su ekleyin. Et ve bakliyatlar yumuşayana kadar (gerekirse sıcak su ekleyerek) pişirin. Tereyağı, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyin. Eti kemiğinden ayırıp iri parçalar halinde didikleyin. Bir-iki taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Tereyağını eritip pulbiberi yakın. Üüzerine gezdirip, nane serpin ve sıcak olarak servis yapın.

YUFKALI ET



4-6 kişilik
8 adet kuru yufka
4 adet kuzu incik, 1 adet soğan
2 diş sarmısak, yeteri kadar su
Tuz, karabiber, pulbiber

KUZU incikleri bir tencereye alın ve her tarafları kızarana kadar kavurun. Daha sonra doğranmış soğan ve sarmısak ekleyip, kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve pulbiber katın. Yaklaşık 1 litre su ekleyin ve et iyice yumuşayana kadar (gerekirse sıcak su ekleyerek) pişirin. Kuru yufkaları servis tabağına alın ve et suyu ile ıslatın. Üzerine eti yerleştirin ve tekrar et suyu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

ANKARA KAPAMA



8-10 kişilik
2 kg kuşbaşı kuzu eti
5 diş sarmısak
Yeteri kadar su
1 kg pirinç
4 çorba kaşığı tereyağı, tuz

ETİ sarmısak ve tuz ile birlikte bir kapta harmanlayın. 3-4 parça eti kenara ayırın. Kalan eti bir küpece aktarıp, derin aynı zamanda geniş bir tencerenin içine ağzı aşağıda kalacak şekilde ters çevirerek yerleştirin. Tencerenin içine bir buçuk litre su ekleyin ve ocağın üstüne alın. Tencerede küpecin etrafındaki suyun içine ayırdığınızı eti ekleyin. Bu etler pişince küpecin içindeki et de pişmiş sayılır. Tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 3-4 saat pişmeye bırakın. Tenceredeki et parçaları yumuşayınca ılık tuzlu suda 15 dakika bekletip bol suyla yıkadığınız pirinci suyun içine atın. İri parçalara ayırdığınız tereyağı ile tuz ekleyin. Pirinç yumuşayana kadar (su azalırsa sıcak su ekleyerek) pişirin. Pilavı büyük bir tepsiye alın ve üzerine eti serperek servis yapın.

Küpeç:
Farklı büyüklükleri olmakla beraber, genellikle ağız çapı 12-15 cm, boyu ise 25-30 cm arasında değişen ve altında yaklaşık 1 cm delik bulunan bir çeşit çömlektir.

BAZLAMA



10-12 adet

500 gram un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay bardağı sıcak süt, bir tutam tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ
İki buçuk su bardağı soğuk su

UNU yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Kuru maya, süt, sıvıyağ ve tuzu orta kısma alın. Azar azar su ilave ederek tüm malzemeyi kulak memesinden biraz daha sert bir kıvam alana kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın.

1 adet bezeyi parmak uçlarınızla neskafe tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız bazlamayı hafif kızmış yağsız bir tava veya sac üzerine alın. Altı iyice pişmeden 1-2 dakika sonra hemen çevirin. Aynı şekilde 1-2 dakika sonra tekrar çevirin ve bu şekilde her iki tarafı da kabarıp kızarana kadar bu işleme devam edin. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp sıcak servis yapın.

ANKARA TAVA



6 kişilik
2 adet kemikli kuzu incik
1'er adet soğan ve domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar sıcak su, tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı arpa şehriye

KIYILMIŞ soğanı yarım çay bardağı sıvıyağ ile birlikte düdüklü tencerede kavurun. Kuzu incik ilave edin ve rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domatesi ekleyin ve üzerini geçecek kadar sıcak su katın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve et yumuşayana kadar pişirin. Başka bir tencereye aldığınız tereyağı ve yarım çay bardağı sıvıyağda arpa şehriyeyi rengi dönene kadar kavurun. Suyunu süzdüğünüz kuzu incikleri ve 3 su bardağı sıcak suyu katın. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, tencerenin kapağını kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar (suyu az gelirse biraz daha sıcak su ekleyerek) pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve pilavın üzerine temiz bir bez veya kağıt havlu ile örtüp kapağını kapatın. 15 dakika demlendikten sonra sıcak olarak servis yapın.


Ayşe Ünal

Havaların soğumasıyla birlikte sıcacık çorbasını masasından eksik etmeyen Ayşe Ünal, tam mevsimidir diyerek de lahana, palamut, elma ve bakliyatla sofrasını çeşitlendiriyor. Siz de mevsimin gözde malzemeleriyle hazırlanan bu tariflerle kış sofralarınıza lezzet katabilirsiniz.

Stilist: Selma ŞEN Fotoğraflar: Erkin ÖN

Sıcacık ev yemekleri...



KUSKUSLU LAHANA SALATASI



4 kişilik

- 1 su bardağı haşlanmış kuskus
- 1/4 lahana
- 1 adet soğan
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 adet havuç
- 1 adet kırmızı biber
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 1 adet limon
- Yeteri kadar tuz

ZEYTİNYAĞINI bir tencereye alıp küp doğranmış soğanı 5 dakika soteleyin. Salça ilave edip karıştırın. Üzerine rendelenmiş havuç, jülyen doğranmış lahana, kırmızı biber ve tuz ekleyip karıştırın. Orta ateşte lahana yumuşayana dek soteleyin. Ocaktan alıp, kuskus ilave edin. Kıyılmış maydanoz, dereotu ve limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra servis yapın.

KIŞ ÇORBASI



6-8 kişilik

1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı nane
1'er çay bardağı kırmızı ve yeşil mercimek
1 çay bardağı bulgur
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı tavuk suyu

SOĞANI küp doğrayıp, sıvıyağ ve tereyağı karışımında soteleyin. Rendelenmiş havuç, salça ve nane ekleyip karıştırın. Yıkanıp suyu iyice süzülmüş mercimek, bulgur, su ve tavuk suyu ilave edip karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, bakliyatlar yumuşayana dek pişirin. Ocaktan almaya yakın tuzunu ayarlayın. Sıcak olarak servis yapın.

CEVİZLİ ELMA TATLISI



4 kişilik

4 adet sarı elma
4 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
100 gram kaymak

ELMALARI yıkayıp, kabuklu olarak dörde bölün. Çekirdek yataklarını çıkarıp, geniş bir tavaya yerleştirin. Üzerine tozşeker serpip, orta ateşte yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp, tarçın ve ceviz serpin. Kaymakla birlikte soğuk olarak servis yapın.

FIRINDA PALAMUT



4-6 kişilik

2 adet yuvarlak dilimlenmiş palamut
2 adet soğan
8 adet bebek patates
15 adet arpacık soğan
1 adet havuç
2 adet kırmızı biber, tuz

BALIKLARI yıkayıp, suyunu iyice süzün ve tuzlayın. Soğanların kabuklarını temizleyip, halka doğrayın ve hafif yağlanmış büyük boy fırın kabına serpiştirin. Üzerlerine balık dilimlerini yerleştirin. Patatesleri iyice yıkayıp, ortadan ikiye kesin ve geniş bir kaba alın. Kabukları soyulmuş arpacık soğan, halka doğranmış havuç ve irice doğranmış kırmızı biberi de kaba alın. Tuz ilave edip karıştırın. Sebzeleri tepsideki balıkların aralarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Aşçının notu:
Damak zevkinize göre limon dilimleri ve defne yaprağı da ilave edebilirsiniz.



Özellikle A vitamini yönünden zengin bir sebze olan havucun en bilinen turuncu renginin dışında beyaz, sarı ve mor renkli olan türleri de bulunuyor. Sofranın deneyimli aşçılarından Pakize Hakan, havuçla birbirinden leziz tarifler hazırladı.

ENERJİK TURUNCU havuç

Maydanozgiller familyasından olan havuç, kökleri yenen iki yıllık bir kültür bitkisidir. Yaprakları dereotuna benzeyen havucun rengi beyaz, mor, sarı ve turuncunun çeşitli tonlarında olabilir. Havuca rengini karoten verir. 60'a yakın türü bulunan havuç ülkemizde; yerotu, yerekaçan, yerebatan, yerkökü, tepelotu, pürçüklü, gelinparmağı, deber, deberotu, kızılot, balkamış, piçekli gibi farklı isimlerle de anılır. Özellikle A vitamini bakımından zengin bir sebze olan havuç ayrıca yüksek oranda B1, B2, C vitaminleri, potasyum, kalsiyum ve folik asit de içerir.



Stilist: Sibel ERDEM Fotoğraflar: Erkin ÖN



Pakize Hakan

HAVUÇLU BROKOLİ



4 kişilik
500 gram havuç
400 gram brokoli
500 gram karnabahar
250 gram haşlanmış dana eti
Yeteri kadar su
2 diş dövülmüş sarmısak
1 su bardağı sebze suyu
Tuz, karabiber

Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

HAVUÇLARI temizledikten sonra ortadan ikiye kesin ve verev doğrayın. Tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ekleyin. 5 dakika pişirip çiçeklerine ayrılmış brokoli ve karnabaharı katın. 5 dakika daha pişirdikten sonra (sebzeler toplam 10 dakika pişecek) tencereyi ocaktan alın. Suyunu süzün ve daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Sebzelerin yarısını hafif yağlanmış fırın kabına yerleştirin ve üzerine dilimlenmiş eti koyun. Kalan sebzelerle üzerini tamamen kapatın. Sebze suyundan 1 su bardağı alın ve içine sarmısak, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Bu suyu sebzelerin üzerine gezdirin ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Sağlığa faydaları...

- Görme gücünü artırır ve gözleri dinç tutar.
- Havuçta bulunan besin lifi kötü kolesterolü düşürürken iyi kolesterolü yükseltir.
- Böbrek ağrılarına iyi gelir.
- Sindirimi kolaylaştırır.
- Gaz söktürücü özelliği vardır.
- İdrar arttırır, kan yapar, ishali keser.
- Sarılık hastalığında ve bağırsak bozukluklarında tedavi edici olarak kullanılır.
- İçerdiği yüksek lif oranıyla kabızlığa karşı etkilidir.
- Karaciğerin safra salgılamasına yardım eder.
- Havuç bazı gıda zehirlenmelerini önler.
- Ağızda bulunan bakterileri temizleyerek diş sağlığını korur.
- Düzenli olarak havuç yemek mide ülserine karşı koruma sağlar.
- Güçlü antioksidanlar içeren havuç, yaşlanmanın ciltte görünen etkilerini geciktirir.

HAVUÇ ÇORBASI



6 kişilik

4 adet havuç
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 dal kereviz sapı, 2 diş sarmısak
1 dal biberiye
1 adet defne yaprağı
Yeteri kadar su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 su bardağı süt, tuz, karabiber

Üzeri için: 2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy havuç
2 dal kereviz sapı

1 HAVUÇLARI temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın ve bir kenara alın. Yeşil mercimek, sarmısak, biberiye ve defne yaprağını bir tencereye alıp, üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyin. 20 dakika pişirdikten sonra mercimeği süzün. İçinden sarmısak, biberiye ve defne yaprağını çıkarın.

2 Başka bir tencereye aldığınız zeytinyağında yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Küp doğranmış havucu ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Sütü yavaşça ilave ederken bir yandan da hızlıca karıştırın. Mercimek, kıyılmış kereviz sapı ve süzdüğünüz suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. 20 dakika pişirdikten sonra blenderden geçirin.

3 Üzeri için tavaya aldığınız zeytinyağında küp doğranmış havuç ve kıyılmış kereviz sapını 2-3 dakika kavurun. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

HAVUÇLU PİLAV



4-6 kişilik
2 adet havuç
1 su bardağı siyah pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, tuz, karabiber
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yeteri kadar sıcak su

BİRLİKTE tencereye aldığınız tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp, ince kıyılmış soğanı 1-2 dakika kavurun. Üzerine yıkanıp süzülmüş siyah pirinci ekleyip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Küp doğranmış havucu katın ve 2 dakika daha kavurduktan sonra tuz ve karabiber ilave edin. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp önce harlı sonra kısık ateşte siyah pirinç yumuşayana kadar (siyah pirinç beyaz pirince göre daha fazla su çekeceği için suyu azalmışsa sıcak su ekleyerek) pişirin. Haşlanmış yeşil mercimeği katın ve 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Pilavı çatalla karıştırın ve kapağı kapalı olarak 10 dakika demlenmeye bırakın.

100 gram havuçta...

BESİNLER VE KALORİ	
Kalori	42
Protein	1.1 gram
Karbonhidrat	9.7 gram
Lif	1 gram
Yağ	0.2 gram

MİNERALLER	
Fosfor	36 mgr
Kalsiyum	37 mgr
Demir	0.7 mgr
Potasyum	341 mgr
Sodyum	47 mgr
Magnezyum	23 mgr

VİTAMİNLER	
A vitamini	11.000 IU
B1 vitamini	0.06 mgr
B2 vitamini	0.05 mgr
B3 vitamini	0.6 mgr
B6 vitamini	0.15 mgr
C vitamini	8 mgr
E vitamini	0.6 mgr
Folik asit	7.6 mcgr

HAVUÇLU MİLFÖY



6 kişilik

- 2 adet havuç
- 6 adet milföy hamuru
- 2 dal taze soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 su bardağı lor peyniri
- 1-2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 10 dal maydanoz, tuz, karabiber

Üzeri için: 1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı krema

1 BİR tencereye aldığınız zeytinyağında küp doğranmış havuç ve kıyılmış taze soğanı 1-2 dakika kavurun. 2 su bardağı suyu katıp, havuç yumuşayana kadar pişirin ve ezerek püre haline getirin. Ayrı bir kasede beyaz peynir, lor ve kaşar peynirini çatalla ezip havucun içine katın. Kıyılmış maydanoz, tuz ile karabiber ilave edin ve tüm malzemeyi karıştırın.

2 Milföy hamurlarını oda sıcaklığında 5 dakika bekletip yumuşamalarını sağlayın. Hamurları düz bir zeminde elinizle hafifçe açarak genişletin. Geniş kısmına havuçlu iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın. Diğer milföy hamurları ve havuçlu iç harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Hazırladığınız ruloların üzerini nemli bir bezle örtün ve buzdolabında 1 saat bekletin. Dolaptan çıkardığınız ruloları 1 cm kalınlığında kesin. Kesilmiş kısımları üste gelecek şekilde hafif yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

3 Üzeri için derin bir kapta yumurta sarısı ve kremayı çırpıp fırça ile rulolara sürün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarana kadar pişirin.

HAVUÇLU VE BADEMLİ TART



6 kişilik

1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı toz badem
2 su bardağı un
1 adet yumurta
2 adet yumurtanın akı
200 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 Türk kahvesi fincanı tozşeker
2 Türk kahvesi fincanı portakal reçeli, tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu

Üzerine:
Yarım su bardağı file badem

Süslemek için: 1 adet havuç

1 YOĞURMA kabına bir buçuk su bardağı un, 1 adet yumurta, küp doğranmış tereyağı, yarım su bardağı toz badem, yarım Türk kahvesi fincanı tozşeker ve bir tutam tuzu alın. Tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp buzdolabında 1 saat dinlendirin.

2 Hamuru 5 cm kalınlığında açın ve 18 cm çapındaki yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Üzerini çatalla delin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirip, soğumaya bırakın.

3 Soğuyan tart hamurunun üzerine portakal reçelini yayın. Derin bir kasede kalan yarım Türk kahvesi fincanı tozşeker, bir tutam tuz ve 2 adet yumurta akını köpük kıvamına gelene kadar çırpın. İçine kalan yarım su bardağı toz badem, yarım su bardağı un, kabartma tozu ve havucu ilave edip aşağıdan yukarı doğru karıştırın.

4 Reçel döktüğünüz tart hamurunun üzerine yayın ve spatula ile üzerini düzeltin. En üste file badem serpin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra fırından alın ve ılınmaya bırakın. Üzerini ince dilimlenmiş havuç ile süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Kırmızı ŞİFA

Sibel ERDEM
Erkin ÖN

Kırmızının enerjisini üzerinde taşıyan sebze ve meyveler, doğanın bize sunduğu en özel nimetlerdendir. Bu sebze ve meyveler antioksidan özelliklerinin yanı sıra içerdikleri likopen ve vitaminler sayesinde de tam bir sağlık deposudur. Ulus Tepe Majeur Restoran ve Bar Şefi Bayram Koçkurt, mucizevi kırmızı sebze ve meyvelerle gün boyu zinde kalmanızı sağlayacak leziz içecekler hazırladı.

Elmalı pancar suyu (4 kişilik)

- 3 adet kırmızı elma
- 4 adet kırmızı pancar
- 1 adet havuç
- 2 adet limonun suyu
- 2 çorba kaşığı esmerşeker
- Yarım çay kaşığı toz zencefil

Bardakların ağız kısmını batırmak için:

- Limon ve esmerşeker

ELMA, pancar ve havucu bol suyla yıkayıp süzün. Elmanın çekirdek ve sap kısımlarını alın. Pancar ve havucun kabuklarını soyup, irice doğrayın. Elma, pancar ve havucu katı meyve sıkacağından geçirip suyunu çıkarın. İçine limon suyu, esmerşeker ve zencefil katıp, karıştırın. Derince bir kaba esmerşeker dökün ve bardağın ağız kısımlarını önce limona sonra şekere batırın. Elmalı pancar suyunu bardaklara paylaştırarak servis yapın.

Nar suyu (4 kişilik)

- 4 adet nar • 2 adet kırmızı greyfurt • 2 adet portakal
- 1 adet limonun suyu • Bir tutam toz zerdeçal
- Süslemek için: Limon, nar, nane

NARI ortadan ikiye kesin ve katı meyve sıkacağında sıkın. Başka bir sıkma yöntemi olarak narın orta kısmında bıçakla küçük bir delik açın ve iki elinizin arasında narı sıkarak açtığınız delikten suyunun akmasını sağlayın. Narı sıktıktan sonra süzgeçten geçirin ve derin bir kaseye alın. İçine sıkılmış greyfurt ve portakal suyunu ilave edin. Limon suyu ve zerdeçal ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Bardaklara doldurup limon dilimi, nar tanesi ve nane ile süsleyerek servis yapın.





Orman meyveli smoothie

(4 kişilik)

- 200'er gram yaban mersini, ahududu, frenk üzümü ve böğürtlen
- 100'er gram çilek ve dağ çileği
- Yarım litre süt
- 8 çorba kaşığı yoğurt
- 8 yaprak nane
- 6 adet buz küpü

BOL suda yıkadığınız meyveleri salata kurutucusunda kurutun. Çileklerin sap kısımlarını çıkarın ve ikiye kesin. Yaban mersini, ahududu, frenk üzümü taneleri, böğürtlen, çilek ve dağ çileğini blendere alın. Süt, yoğurt, nane yaprakları ve buz ilave edin. Tüm malzemeyi blenderden geçirin ve bardaklara pay edin. Fazla bekletmeden servis yapın.

Bitki çayı (4 kişilik)

- 1 çorba kaşığı kurutulmuş kuşburnu
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş hibisküs
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş tropikal meyve karışımı
- 2 adet çubuk tarçın
- 5 adet karanfil
- 1 küçük parça zencefil (kesmeşeker büyüklüğünde)
- 4 su bardağı su
- Bal

SUYU kaynatın ve demliğe aktarın. İçine kuşburnu, hibisküs, tropikal meyve karışımı, tarçın, karanfil ve zencefil ekleyip karıştırın. Demliğin kapağı kapalı olarak 10 dakika demlenmeye bırakın. Süzerek bardaklara doldurun ve bal ile tatlandırarak servis yapın.





Mutfaktaki yeni güç

Lezzetli çorbalar, soslar ve smoothie'ler hazırlamanın sırrı en iyi karışımı sağlamakta yatıyor. Electrolux Masterpiece Serisi Smoothie Blender ESB9300, tasarımı ve kullanım kolaylığı sağlayan teknolojik özellikleri ile mutfakseverlerin yeni yardımcısı oluyor.



Çocuklar temiz bir dünya çizdi

Türkiye'nin köklü markalarından Pril, temiz bir geleceğe katkıda bulunmak üzere, Darüşşafaka Eğitim Kurumlarında "Temiz Bir Dünya" konulu resim yarışması düzenledi. Pril yarışmayı kazanan çalışmaları da ambalajlarına taşıdı.

Gurme ürünler serisinden chia



Aztekler ile Mayalar tarafından da kullanılan çok önemli bir besin ve enerji maddesi olan chia, Yayla Bakliyat sayesinde tekrar mutfaklarda. Vücudun yağ profilini düzenleyen chia, kalsiyum, magnezyum, potasyum, demir, fosfor ve selenyum yönünden zengin bir kaynak.



Büyümeye devam

Ev dışı tüketim sektörünün 2016 yılı sonunda % 18 ve % 25 arasındaki bir oranda daralması beklenirken, Türkiye'de faaliyetlerinin 20. yılını kutlayan Nestle Professional, yıl başında hedeflediği % 16'lık büyüme oranına ulaştı.

Tohumlar geleceğe aktarılıyor

Ata tohumlarını yaşatmak, sağlıklı ürün ve adil üretimi desteklemek adına 4.sü gerçekleştirilen Şile Yeryüzü Pazarı Tohum Takas Şenliği'ne Türkiye'nin dört bir tarafından yoğun ilgi vardı. Şenliğe çok sayıda sivil toplum kuruluşu, üretici ve tohum sahibi katıldı.





Artık cam şişede

Mado, soğuk kış günlerinin vazgeçilmezi şifalı lezzet salebi artık cam şişede tüketicilerin beğenisine sunuyor. Sadece lezzet kaynağı değil aynı zamanda sağlık deposu da olan salep tüm Mado'larda satılıyor.



Lezzetin tatlı sırrı

Saray Muhallebicisi, el emeği ve ustalıkla hazırladığı doğal ürünlerini 80 yıldır aynı lezzetle sunmaya devam ediyor. Orijinal tariflerine sadık kalınarak katkı maddesi kullanmadan hazırlanan tatlılar, günlük olarak ustaların marifetli ellerinden çıkarak meraklılarıyla buluşuyor.

Mevsimi geldi

portakalbahcem.com, Antalya Finike'de bulunan portakal bahçelerinde yetiştirilen portakal, mandalina, limon, greyfurt, bergamot ve nar gibi meyveleri ve bunlardan hazırlanan reçel ve marmelatları bir tık'la evinize ulaştırıyor.



Sağlıklı lezzetler



Sağlıklı beslenmek isteyenler ve damak tadına düşkün olanlar için çözümler sunan Sağlıklı Lezzetler, Özge Ulusoy'un sunumuyla özel bir davet düzenledi. Davete katılan Prof. Dr. Murat Baş da konuklara formda kalmanın yollarını anlattı.



Mutfaklar şenleniyor

Türkiye'nin en büyük ithal mutfak markası Nolte Küchen ve Almanya'nın ilk ve tek el yapımı mutfak markası Zeyko Küchen Etiler'de German Home Studio adında ortak bir mağaza açtı.

Ahşabın yalın şıklığı

Doğanın yalın güzelliğinden ilham alan Enez Serisi pratik çözümler sunarak banyoları metropol insanının ruhuna dokunan yaşam alanlarına dönüştürüyor. Orka Enez, 4 farklı renk alternatifi ve farklı ölçüleri ile tüm banyolara uyum sağlıyor.





Konforlu yaşam alanları

Ev ve işyerlerinde açılır kapanır mekanizmalar için otomatik sistemler ve motorlar geliştiren Somfy, tüm iç mekanlar için stor perde, katlamalı perde ve jaluzi türlerini motorla donatarak konforlu yaşam alanları sunuyor.



Doğal ürün sepetleri

Yılbaşında keyifli ve özel hediyeler vermeyi sevenler için üç değişik boyda hediye sepeti hazırlayan Delimonti, sevdiklerini doğal ürünler ile mutlu etmeyi tercih edenlere farklı alternatifler sunuyor.



Banvit ürünleri kapınızda

Yılbaşı sofranızı ziyafete çevirecek tüm Banvit ürünleri artık bir tık'la kapınıza geliyor. 100'den fazla Banvit ürünü ile hizmet veren banvitburada.com ise şimdilik sadece İstanbul, Ankara ve İzmir'de hizmet veriyor.

Sofralarınız Korkmaz'la ışıldasın



Korkmaz'ın 86 parçadan oluşan Bone Selection Yemek Takımı, kare tasarımı ve şıklığı ile yeni yıl sofralarınıza ışıltı katıyor. Ürün, özel hazırlanan porselen hamuru sayesinde standart porselenlerden çok daha dayanıklı olması ile öne çıkıyor.

Yeni yıla kırmızı enerjisi

Lezzetli yemekler pişirmenize ve sunmanıza eşlik eden Emsan, yılbaşı sofraları için kırmızı renkli, şık tasarımlı ürünler sunuyor. Emsan'ın Duracast Tencere Seti ve Anadolu Yemek Takımı da kırmızının enerjisini yeni yıl sofralarına taşımanızı sağlıyor.





Mutfakta harikalar yaratın

Beko, mutfakta vakit geçirmekten keyif alan sevdikleriniz için yılbaşına özel ve birbirinden farklı seçenekler sunuyor. Beko bulaşık makinesi ve Gökkuşağı Serisi küçük ev aletleri şıklıkları ile de göz dolduruyor.

Yılbaşı ışıltısı

Papia Yılbaşı Peçete Serisi, yılbaşı sofralarında şıklık arayanlara birbirinden güzel alternatifler sunuyor. Papia Yılbaşı Peçete Serisi'nde dore, lame, yeşil ve kırmızı ağırlıklı renkler bulunuyor.



Lezzetli merhaba



Yeni yıl, yeni umutları, yeni heyecanları ve mutlu başlangıçları beraberinde getirir. Yılbaşı sofraları ve yeni yılın ilk kahvaltısı da bu düşüncelerle hazırlanır. Polonez, sucuktan pastırmaya, salamdan füme etlere kadar geniş ürün yelpazesi ile yılbaşı sofralarına ve yeni yılın ilk kahvaltılarına lezzet katıyor.



Nefis tarifler

Profilo Dayanıklı Ev Aletleri 2017 yılını nefis bir yılbaşı sofrası ile karşılamak isteyenler için özel tarifler hazırlamanıza olanak veriyor. Profilo Gurme Piliç, yılbaşı sofralarının vazgeçilmezi tavuk ve hindiyi özel aparatları sayesinde çevirme yöntemiyle pişiriyor.

Lav, yenilikçi cam ürünleri ile yılbaşı sofralarını renklendiriyor. Gold, kırmızı ve yeşil rengi camla buluşturan Lav, yeni yıl ruhunu yansıtan birbirinden şık tasarımları ile sofraları şenlendiriyor.

Şık tasarımlar



Yepyeni mönü

Kışla birlikte mönüsünü yenileyen Frankie İstanbul, klasikleşmiş tatları farklı yorumlarla bambaşka lezzetlere dönüştürüyor. Beşinci yılını dolduran Frankie İstanbul, yemeklerinin yanı sıra manzarası ve müziği ile de dikkat çekiyor.





En tatlı yeni yıl sürprizleri

Cakes & Bakes, yılbaşına özel kurabiye ve muffinlerle 2017'yi en tatlı haliyle karşılamaya hazırlanıyor. Birbirinden neşeli yılbaşı temalı mutfak gereçleri ve hediye seçenekleri de satış noktalarında sizi bekliyor.



Viyana esintisi Cafe Wien'de...

Cafe Wien, yeni yılı Avusturya Mutfağı'na özgü schnitzel, bratwurst, Macar Gulaş, tatlı ve özel içeceklerin yer aldığı mönüler eşliğinde karşılıyor. www.cafewien.com



Bakliyatın geleceği için

Dünyadaki bakliyat fiyat artışını değerlendiren Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis, birlik olarak bakliyat ekili alanları genişletip, verimliliği artırmanın yollarını aramak konusunda çiftçilere çağrıda bulundu.

Diyet yemekler

Kapıya teslim diyet yemek servisi Rafinera, günlük almanız gereken kalori miktarını belirleyip, diyetisyen, gıda mühendisi ve şefler gözetiminde hazırlanan gurme diyet paketlerini kapınıza kadar getiriyor.



Düğüne Cosmopolitan Bride ile hazırlanın

Cosmopolitan Bride Kış 2016-2017 sayısı yine dopdolu. Dünya podyumlarından favori tasarımlar, ünlü modacıların kış sezonuna özel önerileri, düğün detoksu ve balayı önerileri gelin adaylarının bu özel güne hazırlanmalarını kolaylaştırıyor.



Seramik meraklılarına



Ulusal ve uluslararası pek çok sergiye katılan seramik sanatçısı Asuman İnan tarafından 2003 yılında İstanbul Koşuyolu'nda kurulan Çamurhane Seramik ve Sanat Atölyesi'nde seramik meraklılarına eğitimler verilirken, toplu siparişler de alınabiliyor.



Tefal 60'ncı yılını kutluyor

Pişirme ve küçük ev aletlerinin önde gelen isimlerinden Tefal, bu yıl tüm dünyada 60'ncı yaşını kutluyor. Türkiye'de 20 yıldır evlere konuk olan Tefal, doğum gününü Mükellef Karaköy'de düzenlenen davetle kutladı.

Boş şişeler geri dönüşüme

Şişecam Topluluğu ve Ataşehir Belediyesi "Cam Yeniden Cam" projesine imza atarak İçerenköy semt pazarında camın geri dönüşümüne dikkat çekmek için tezgah kurdu.



Etin vazgeçilmezi

Tüm dünyanın hardal klasiği olan Maille Orijinal Dijon Hardal, eşlik ettiği her türlü ete özel bir lezzet katıyor. Düşük kalorisi ile de dikkat çeken Maille hardalın 1 çorba kaşığı da yalnızca 10 kalori içeriyor.





Özel tatlar

Türkiye'nin lezzetli meyvelerini yörelerinden toplayıp, dünyaca ünlü meyve suyu uzmanlığı ile birleştiren Tropicana, geçtiğimiz günlerde YESAM Başkanı Vedat Başaran'ın önderliğinde basın mensuplarının katılımıyla keyifli bir workshop'a imza attı.

Ferahlatan içecek

Hafif kavrulmuş Akdeniz bademinin suyla karışımından hazırlanan Alpro Badem İçeceği'nin ferahlatan lezzetini çay, kahve ve smoothie ile tercih edebilir veya kahvaltılık gevreklerle değerlendirebilirsiniz.





Organik bebek bisküvisi

Hipp Bebek Bisküvisi, organik tahıllardan gelen sağlık ve lezzeti, ileri üretim teknikleri ile buluşturarak yerel market ve eczanelerdeki yerini aldı. Hipp Bebek Bisküvisi'nin kolay tutuşu ve ufalanmayan yapısı bebeklerin bisküviyi kolayca yiyebilmesine olanak sağlıyor.



Zubizu ile Shell'de inmeden öde

Plaka numaralarını ve kredi kartlarını Zubizu uygulamasına kaydeden Zubizu kullanıcıları, artık Shell'den yakıt alırken araçlarından inmeden ödeme yapabiliyor. Turkcell'in mobil ödeme altyapı platformu Paycell işbirliği ile hayata geçen bu özellikten operatörden bağımsız olarak tüm Zubizu kullanıcıları yararlanabiliyor.

Anadolu lezzetleri

Metro Toptancı Market ana sponsorluğunda düzenlenen dünyanın en prestijli aşçılık yarışması Bocuse d'Or Türkiye'de bu yıl hayata geçirilen düzenleme ile Mutfak Dostları Derneği'nin projesi "Anadolu Lezzet Envanteri" ürünleri kullanılacak.



Sürpriz hediyeler

Mövenpick Hotel İstanbul, yeni yıl alışverişini renklendirmek, iş arkadaşları ve dostlarına ayrıcalıklı bir hediye vermek isteyenler için ev yapımı trüf çikolatalar, Noel kurabiyeleri, drajeler ve daha birçok sürpriz hediyeden oluşan yılbaşı sepetleri hazırladı.





Mutlu bir başlangıç

Yeni yıla Burgu&Tango Arjaan by Rotana'da, baş aşçı Rafet İnce'nin elinden çıkma özel lezzetler, gece boyunca devam edecek ödüllü çekilişler ve eğlenceli şovların eşliğinde mutlu bir başlangıç yapabilirsiniz. Tel: (0216) 500 77 77

Yeni yılda Maori kültürü ile tanışın

Renaissance İstanbul Polat Bosphorus Hotel, yılbaşını Yeni Zelanda yerlileri Maori Kabilesi'nin kültüründen yola çıkarak hazırladığı dekorasyon ögeleri ve Maori Mitolojisine uygun olarak hazırlanan mönüsü eşliğinde karşılıyor. Tel: (0212) 340 70 39



Alternatif lezzetler

Yılbaşı gecesine farklı bir yaklaşım sunan Sandal Balık'ın yeni yıl mönüsünde balık mantısı, balık simit, balık köftesi, balık böreği, okyanus lokumu, kemik üstü levrek gibi lezzetler bulunuyor. www.yenikoysandalbalik.com.tr





Yılbaşı masalı Seraf'ta

Efsane Anadolu lezzetlerini yörelerinden getirilen malzemelerle hazırlayan Seraf'ın yılbaşı için hazırladığı geleneksel hindi dolmasını restoranda tadabileceğiniz gibi eve de sipariş edebilirsiniz. Tel: (0212) 445 55 05

Vogue'da keyifli bir gece

Büyüleyici şehir manzarasını lezzetli yemekler ve özenli servis ile biraraya getiren Vogue, yeni yıl için misafirlerine özenle hazırladığı yılbaşı menüsünün yanı sıra alacarte menü seçeneği de sunuyor. Tel: (0212) 227 44 04





Sıradışı sofralara

Türk ve Peru lezzetlerinin yanı sıra özel alternatifler de sunan İoki Catering, kurumsal ve bireysel hizmetleri ile davetleri görsel şölene dönüştürüyor.



Ay boyunca yılbaşı mönüsü

Ünlü şef Tom Aikens'ın "İngiliz brasserie" konseptiyle hizmet veren restoranı Tom's Kitchen İstanbul, yılbaşı için hazırladığı özel mönüsünü tek bir günle sınırlamayıp Aralık ayı boyunca lezzetseverlere servis edecek.

Lezzet yolculuğu

Özsüt'ün, içinizi ısıtacak sütlü badem çorbası, dumanı üstünde fırın makarna, yüzlerce yıllık saklı lezzet rokalı Uludağ Kebabı'nın yer aldığı "Kış Mönüsü"nü tüm mağazalarında tadabilirsiniz.





Siparişle hindi

Grand Hyatt İstanbul, 2017 yılını evinde karşılamak isteyenlere özel sipariş hindi hazırlıyor. Otelin deneyimli şefleri tarafından pişirilecek hindiler için siparişler 48 saat öncesinden alınıyor. Tel: (0212) 368 12 34

Miyabi'den sushi şöleni

Miyabi Sushi & Japanese Grill Bar, yeni yılı birbirinden lezzetli sushi roll, tepanyaki, sashimi ve noodle çeşitleri ile karşılamak üzere sizleri bekliyor. Ayrıca yılbaşı akşamı yapılacak çekilişle10 kişi 2017 yılında Miyabi'nin misafiri olacak. Tel: (0212) 352 02 22





Narköy'de doğal"yılbaşı

Şehir yaşamının karmaşa ve gürültüsünden uzakta yer alan ekolojik turizm merkezi Narköy, yeni yılı doğal lezzetler, yemyeşil bir doğa ve sürpriz etkinliklerle karşılamak isteyenleri bekliyor. www.narkoy.com



gelecek sayı

2017'nin ilk Sofra'sı

Kış sofraları için mevsim sebze ve meyvelerini kullanarak hazırladığımız doyurucu lezzetler, mönü önerileri, tatlıdan tuzluya denenmeye değer tarifler Ocak sayımızda...

